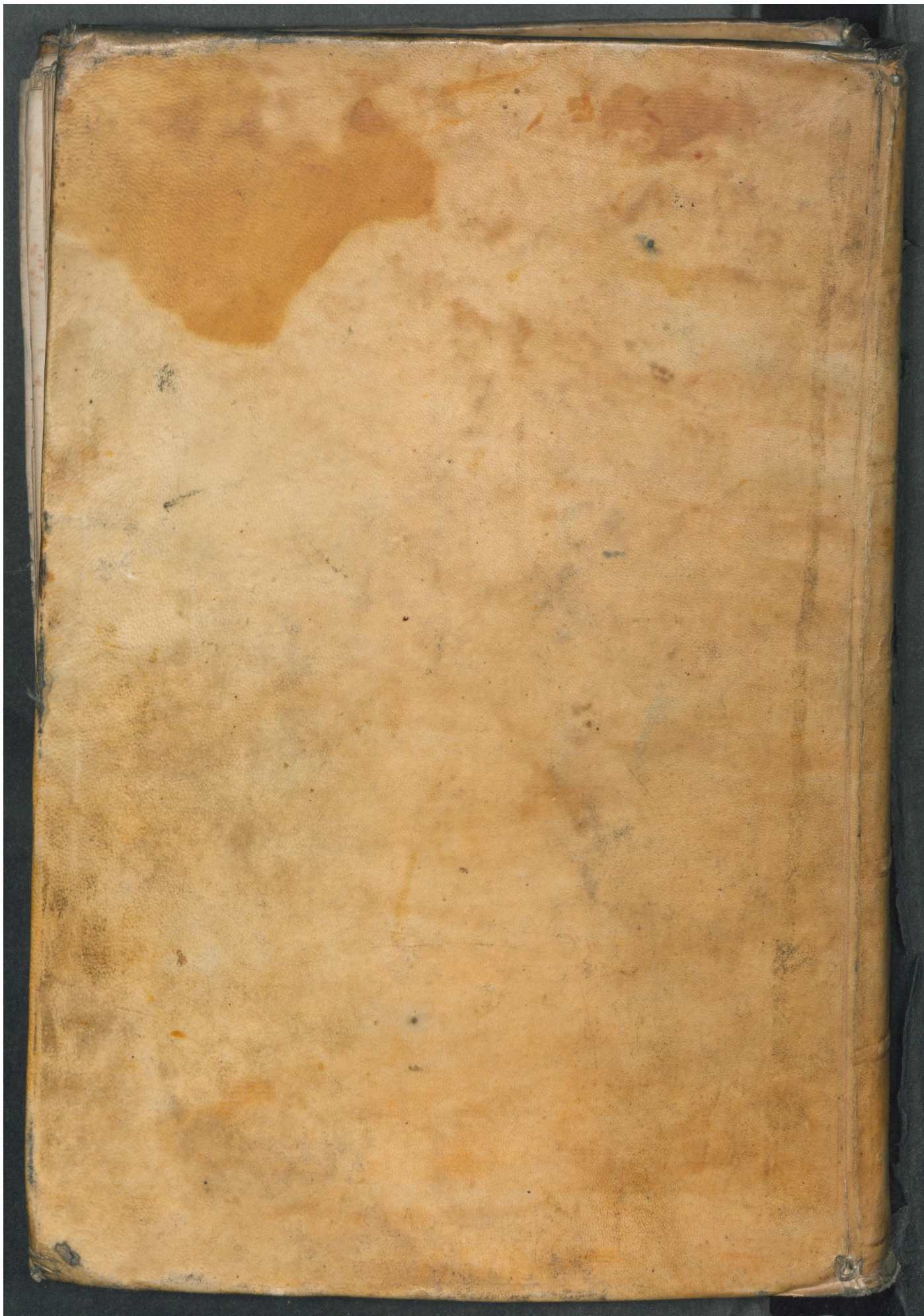




Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
231870/1







Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
2318/D/1



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
22187/2/1

2318⁰¹

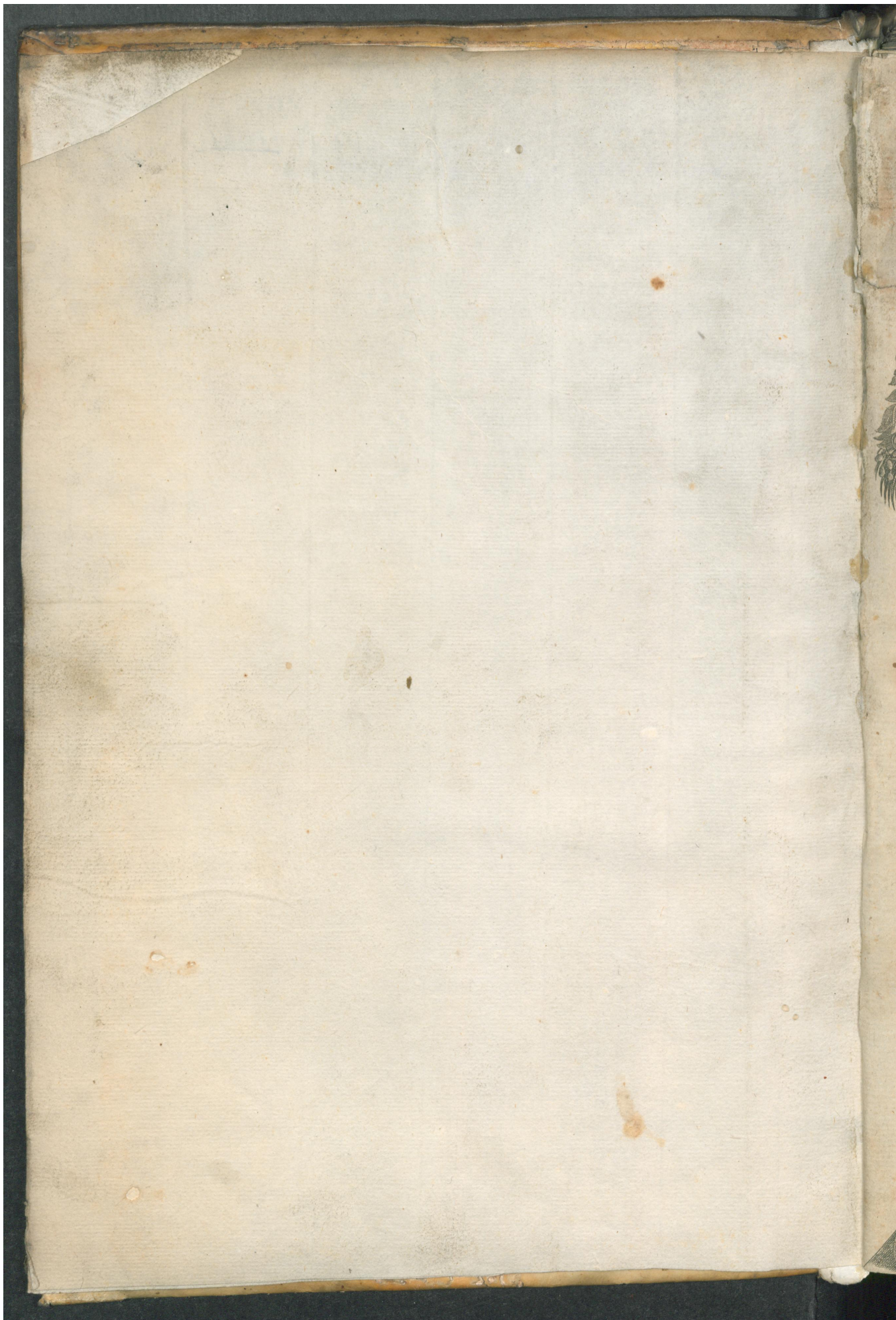
9710

L XXVIII 29
Florence

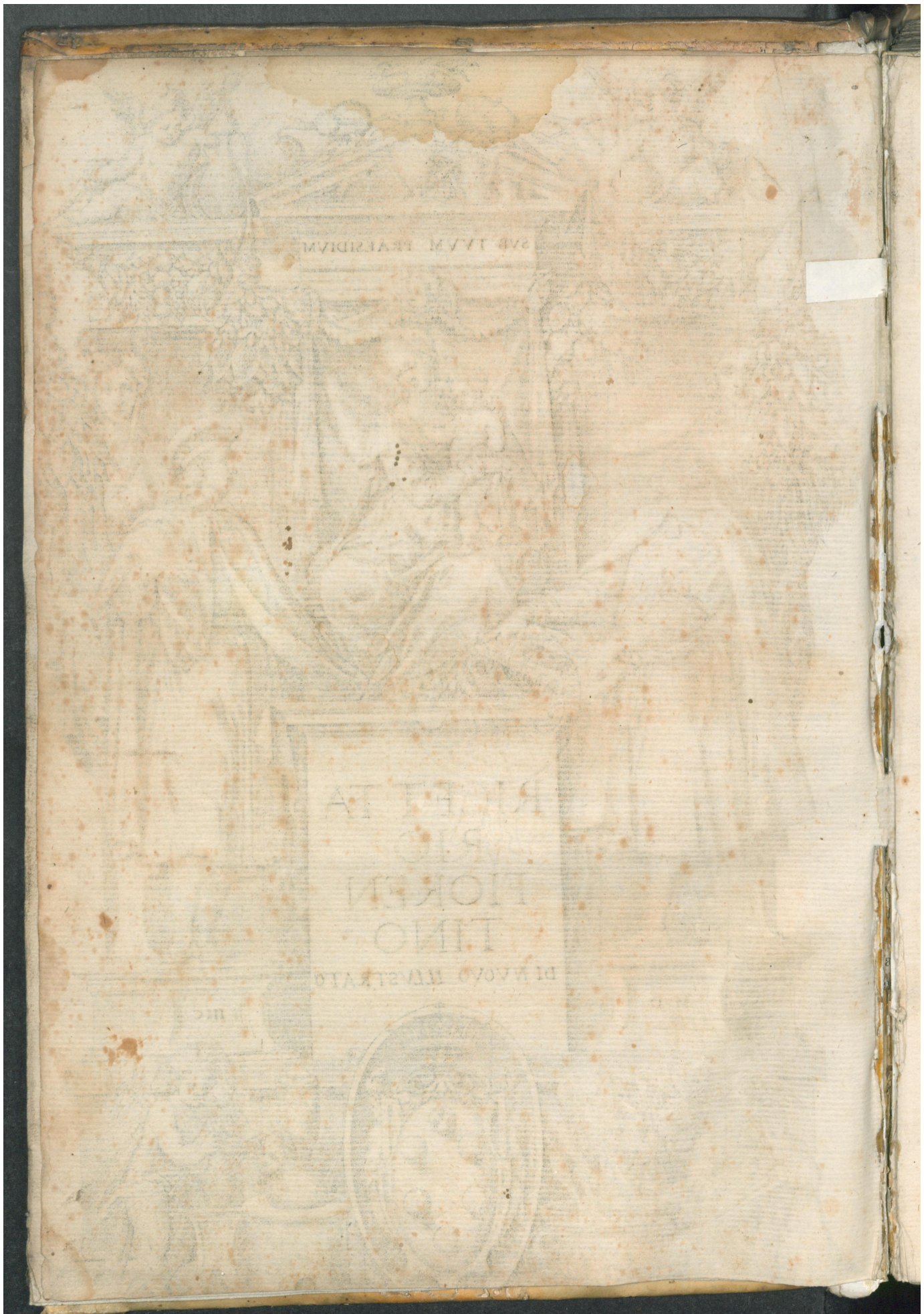
19 July 15

19 f. 11661











AL SERENISSIMO
DON FERDINANDO

MEDICI
GRAN DVCA DI TOSCANA,

Signor nostro singolarissimo.



NOI le presentiamo Serenifs. Signore
il Ricettario riueduto, & à quella mi-
glior forma da noi ridotto, che l'intel-
ligenza qualche volta ambigua, per
non dir' fallace, de' medicamenti hà,
potuto concedere al nostro ingegno.
Nè dubitiano punto, che si come è della S. A. V. pro-
prio, & peculiar pensiero, hauer la mira in ogni sua at-
tione a'l comú bene, & alla immortalità del nome suo,
fosse in noi stato valore eguale a'l comandamento fat-
toci da lei, che il Ricettario Fiorentino vscirebbe hog-
gi in luce perfettissimo, & senza alcuna menda. Ma
perche questo è in noi mediocre, & il soggetto è tale,
che ogni giorno può accrescere, & d'ornamento, & di
ricchezza, supplichiano V. A.S. à prendere in grado

t 2 l'in-

l'intentione se non altro della fatica nostra, quale ella
sia, che hà per oggetto hauuto l'obedirla. Quello, che
in ella riconoscerà non del tutto indegno del cospet-
to, & del suo in ogni maniera di cognitione affinato
giuditio, & in questa professione non meno, attribui-
scasi à V.S.A. innanzi alla quale douendo rappresen-
tarli il nostro Libro ci è stato vn pungentissimo stimo-
lo, perche non hauesse ad arrossire alla sua presenza.
Il resto si imputi interamente alla debolezza nostra,
& alla conditione dell'humana sciēza, & di questa na-
tura massimo, intorniata souente da foltissima nebbia
di oscurità, & di confusione. Iddio la felicitì, Di Fi-
renze il dì xv. di Nouembre 1597.

D. V. A. S.

Seruitore diuotissimo.

Il Collegio de Medici.





AL SERENISSIMO
DON FERDINANDO
MEDICI
GRAN DVCA DI TOSCANA,
VNICO SIGNOR NOSTRO.



V IN ogni età la cognitione de' medicamenti co-
si semplici, come composti tanto in pregio à tutte
le nationi, che non hebbero à vile i Re potentissimi
lo applicare il pensiero à tale studio; non tanto in-
uaghiti per lo ammirabile, & vario diletto, che
seco apporta, quanto per l'infinita utilità, che da
esso riceue tutto il genere humano Salomone Rè
sapientissimo oltre ad hauere composti cinquemila versi, tremila sen-
tenze, & scritto degl' animali quadrupedi, de gl' uccelli, de' serpenti,
& de' pesci, volle etian dio trattare della natura, & virtù delle piante,
facendosi dal cèdro eccelsissimo di tutte, & nell'isopo piccolissimo vir-
gulto terminando. Gli Egizij ancora essi, che di gentilezza, & di an-
tichità fù creduto sopra uan'zaffero tutto il restante dell'uniuerso, eleg-
geuano i loro Re, quali hoggi sono à noi, ma diuinamente, i Pontefi-
ci, non meno per la maestà del Principato quanto per la santità del
Sacerdotio, & per l'altrezza della sapienza riguarduoli. Questi non
t 3 solo

solo hebbero notitia del valore quasi soprannaturale infuso dal cielo in alcune piante, minerali, & altri Semplici de quali, & da per se, & facendone compositioni, & suffumigi si seruiziano alla purificatione dell'animo, ma nelle malattie, & languori del corpo costumarono di salutarle medicine quelli souenire, che mestiero ne haueuano. I Greci d poi, che dagl'Egiſij, mediante Pitagora, & Platone, trasfero in gran parte il principio, & le radici da cui il rigoglio venne d'inalzarsi, & sormontare nel sapere tutti gl'altri, ridussero in certissima arte, & con regole infallibili questa parte della medicina, che prima se ne andaua senza alcuno sicuro stabilimento più secondo l'arbitrio altrui, & la fortuna degl'eventi ondeggiando, che guidata da alcuna fadata legge, è considerato discorso. Ma succeduta imperando Heraclio, & di poi viè più la declinatione dell'Imperio Romano, & hauendo la setta dell'empio profeta Mahomette preso già in molte provincie gagliardo piede, fece inestimabile progresso questa professione appresso i Re Mori, & Arabi fautori di essa, & di tutte le buone discipline. Perche non contenti d'uno immenso mare di compositioni, delle quali con laborioso studio furono i Greci inuentori, & che, in molti volumi registrate, si reputauano pur troppo a bastanza, la ampliarono nondimeno, & affinarono di maniera, che a non si auararli della meritata lode, l'hanno a quella delicatezza, & eccellenza condotta alla quale apena pareua aspirare potesse. Fauorill non poco il vantaggio, che hebbe quella età di conoscere molti preziosi ocori, & aromi, & occulti prima a' Romani, & a i Greci, & per l'uso della medicina non solo sicuri, & efficaci, ma diletteuoli, & gratissimi alla natura humana; cosa sopra modo desiderabile nelle medicine, che a i corpi de' Principi, & aegl'huomini civili si amministrano. Et come che lo ingegno Arabo sia sottilissimo, non si quietando nelle cose possibili, & cupido delle incredibili, hebbe ardire di contendere con la natura, & per industria a' arte fabricare di materie rozze, & volgari loro, & l'argento de i metalli più nobili. Dal che, qualunque fusse il successo del loro primiero concetto, ne conseguì pure incidentalmente la medicina una non piccola utilità, sendo con tale occasione venuta à luce l'arte chimica, & destillatoria le cui mirabili operationi danno ad altrui di loro gran marauiglia con profitto della

la medicina, & di molte arti. Ma à l'età nostra, & de' nostri Pa-
dri l'A.V. & il suo Serenissimo Genitore, & fratello hanno sì fat-
tamente favorito, & nobilitato queste notitie che di molto spatio si so-
no lasciati adietro, & i Principi antichi, & quelli del loro tempo.
Perche chi con maggiore spesa ha mandato per ogni regione benchè lō-
tanissima à inuestigare, & condurre le piante forestiere huomini pe-
ritissimi? Chi per la conseruatione di esse hà mai fatto giardini tanto
vagli, & spatio si ripieni d'ogni sorte di semplici più rari, & più pel-
legrini, che per industria humana sieno potuti trasportarsi, & con-
seruari? Ma nelle compositioni, & misture de' medicamenti pre-
giati non tanto segreti quando di inusitata virtù, & in tutte le opera-
tioni, che abbraccia in se l'arte de' stillatoria è increabile il Tesoro che
l'AA.VV. ci hanno dispensato, & dispensano ogni giorno. Et que-
sto maggiormente arreca altrui stupore, quanto è manifesto, che non
per vana curiosità, & senza alcuna intermissione delle pubbliche cu-
re, è stata da esse presa questa honesta relaxatione di mente, ma solo
per comune utilità, & per chiarirsi con la certa riprucua della spe-
rienza di molti segreti di natura, non si potendo quest'arte esercita-
re senza qualche filosofica speculatione. Sarebbe impossibile per lo
gran numero loro quelli raccontare, che per la forza de' vostri rimedi
in speratamente sono stati tolti di mano della morte, & in vita per mi-
racolo ritenuti. Et qual Principe, ò Signore, ò huomo alcuno di qua-
lità è stato non in Toscana solamente, ma in Italia, & quasi in Eu-
ropa tutta, che non habbia nelle sue infermità sentito il giouamento
della loro fonderia? Questa è stata larghissima verso di ogni uno, &
con inesaurita, & pietosa liberalità non meno negli stranieri che ne
i loro sudditi hà in un tempo medesimo arrecato altrui consolatione,
& medicina. Da questa come da ottima maestra hanno gl'artefici
de' medicamenti imparato à ripulire una certa antica rozzezza, &
imperitia, che per ingiuria de' tempi era in ogni prouincia trascorsa à
contaminare non meno l'arte loro, quanto à macchiare di una sozzis-
sima barbarie tutte l'altre buone discipline. Et erano per viuere mol-
ti secoli deformati, & in calamitoso stato, se per grandissima beni-
gnità de' cieli, & singolare ornamento della patria sua non fusse sta-
to conceduto al mendo il veramente Magnifico Cosimo de' Medici

ci il vecchio; acciò che con animo heroico, e con i spesa di molto oro si dis-
sponeſſe à camparle non ſolo, come fece, da vicina morte, ma aprìſſe
la ſtrada ancora da ritornarle nel fiore della priſtina loro bellezza.
Sarebbe ſtato, con ogni minimo indugio, e tardo, eſ vano qualunque
ſoccorſo ſi fuſſe loro porto; ſtandoli di già il fatale, eſ ultimo giorno
ſopra con la deſolatione dell imperio Coſtantinopolitano ſeguita al ſuo
tempo, che fu l'anno di noſtra ſalute 1453, à noi di funeſta ſempre,
e lagrimeuole memoria, eſ à quelli, che verranno dopo noi. Dal cui
diſfacimento ſenza l'aiuto del Magnifico Coſimo, erano per rimane-
re annichilate le ſcienze, eſ arti liberali, perdendo ſi i libri Greci, ne i
quali come nel cuore lo ſpirito, eſ anima loro ſi conſeruaua. Et à chi
nò è noto la Turcheſca crudeltà, alle cui mani erano i miſeri libri capi-
tati, di ſpregiatrice, eſ inimiciſſima d'ogni literatura, e gentilezza?
E' uno de maggior' vanti appreſſo queſta efferata natione l'eſtingue-
re affatto ogni bella memoria, eſ ogni nobile ſcienza diſtruggere, che
le menzogne del loro Alcorano paleſar poſſa à i ſemplici e ſtupidi in-
gegni, che ſotto il tirannico giogo tiene non meno del corpo l'intelletto
oppreſſato. Tal che alle molti lodi, che meriti il diuino Coſimo, ſi può
ancora queſta non piccola annouerare, di hauere, per quanto li fu per-
meſſo, mantenuto in piedi queſta parte del greco imperio: cauando di
ſotto le ſue rouine, e dell'incendio, che ancora fumaua, i migliori au-
tori à tutte le dottrine, nelle quali quella natione ad ogni altra daua
legge, eſ ſopraſtanza, eſ per opera di Coſimo ſi può dire, che ancora
ho gi ſopraſtanza. Quanto accreſcimento di poi ſi ſia viſto, eſ in Ita-
lia, e fuori di eſſa da ſi fatto principio, eſ dal continuo patrocinio de'
poſteri ſuoi, eſ ſegnalatamente dalla Sereniſſima Caſa di V. A. non
è alcuno, eſ che beſiſſimo non ſene accorga, eſ non ne riconoſca in in-
finite maniere infiniti beſiſſi. Hauendo poi il Sereniſſimo genitore
di V. A. meritato per illuſtre virtù l'hereditario principato, eſ cò ſin-
gular prudenza di gran lunga aumentatolo, auidiſſimo di gloria non
meno nell'arte della pace, che in quelle della guerra, volle anco trapas-
ſare i ſuoi antenati nel patrocinar le lettere, eſ ogni honore uole arte.
Ma tra le molte la profeſſione della medicina fu cò tanto affetto, e fer-
uore da quella A. riguardata, che non riformata ò abbellita, ma na-
ta più toſto al ſuo tempo, e reſuſcitata fu tenuta da morte à vita.

Que

Oue non fu minima fatica il nettare da qualche macchia, & ornare il Ricettario Fiorentino, secondo la norma del quale fino da i tempi antichissimi nel felicissimo loro Stato si compongono i medicamenti. Et pareua fussi per douere essere molti secoli bastante l'opera di quei valenti huomini, che in emendarlo s'affaticarono, se V. A. S. imitatrice delle paterne virtù, & zelante di vedere fiorire tutte le soprane arti nel Dominio datoli in gouerno da Dio, non si fusse molto bene accorta, che, & l'infinità de i medicamenti, & le tanto varie, & ingegnose operationi, che si tira dreto il volerli mettere in atto, haueua già dato luogo à poterlo di nuouo ripulire, & renderlo più perfetto. Et che questo pensiero sia caduto nella mente di V. A. non ci è giunto niente cosa nuoua; non sendo ascoso ad alcuno con quanto amore ella viua à fauorire disposta, e tirare innanzi aaogni suo potere questa bella sorte di studi non meno profittuoli, che giocondi. Et che altro che questo ha spinto V. A. ad arricchirci di inusitate, e da noi prima nō conosciute medicine, & di nuoue, e gentilissime foggie di rimedi non meno valorosi, quanto di indicibile refrigerio adogni quantunque fastidito infermo? Vegga si ancora di gratia la Galleria hoggi da V. A. S. eretta in Pisa, oue si trouano di già raccolte tante sorti di miniere, pietre tanto varie, & singolari, & cose innumerabili dalla natura come per miracolo prodotte, & con esatta diligenza ricerche da tutte le parti del mondo, che par cosa incredibile essersi potuto in vn luogo solo ridurre tanto vago, & douitioso tesoro, & di cose tanto varie fabricato, da trattenere, & esercitare lungo tempo qualunque erudito ingegno. Et certamente, se per vilissimo diletto di gustare vn pesce diuifatoli più saporito in Africa che in Italia altri si deliberò incontinentemente dar de remi in acqua, & far si tantosto porre nel lito Africano, nō crederò che alcuno, benche molto lontano da noi sia in auuenire per ritrouarsi, che qualche poco di sentimento habbia di bella litteratura, che non debba à sua buona fortuna riputar si il condursi a pascere l'intelletto di cibo sì esquisito, quale si rappresenta, à cui punto cale di gentilezza, la galleria delle cose naturali della sua Pisa. Da questo medesimo pensiero di V. A. ha hauuto origine il nobile comandamento fattoci da lei di riuedere questo volume del Ricettario stimato da noi, quando prima lo riceuemmo, per lieue, e piccola briga, ma nel maneggiarlo

neggiarlo ci è bene di poi gravissima, e difficile riuscita. Donendo
anco venire in mano di V. A. S. siamo costretti a non restare in ma-
niera alcuna di noi medesimi sodisfatti, per qualunque intenso studio,
ò lunghe vigilie ci si sieno state da noi per obedir la collocate. Confidia-
mo nondimeno che V. A. S. sia per riceverlo con allegra fronte, si co-
me è solita non solo con somma benignità gl'ingegni eccitare à rare
inventioni, quanto aggradire sempre i loro lodevoli sudori. Accioche
venga per ciò allettato qualche duno altro di maggiore, e più profonda
scienza, che la nostra non è, à porre à questo libro una volta, se sia
possibile, l'ultima mano, sendo al potersi migliorarlo, non diremo
così piana, e ageuole la via, come molti più pronti à mordere, se
qualcosa trouano meno che perfetta, che à lodare il molto che bene stia,
se la fanno: ma larga si bene anco al giuditio nostro, e apertissima.
Nostro Signore lungo tempo felice conserui V. A. S. e tutta la sua
Serenissima Casa. Di Firenze il 24. di Nouembre 1597.

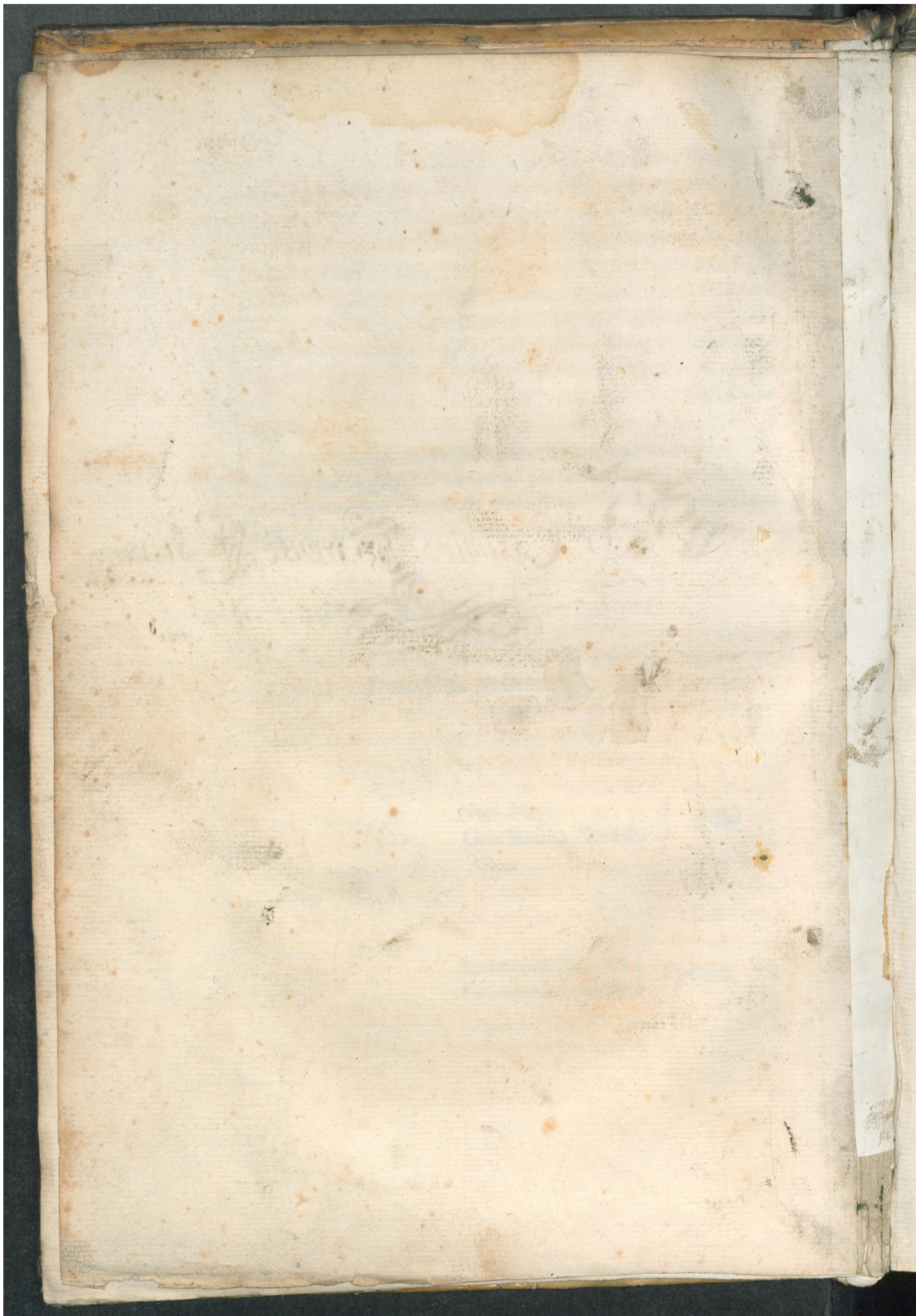
D. V. A. S.

Deuotissimi Seruitori

Neri Neri } Fifici
Gio: Batista Benadù }

Francesco Rosselli } Spetiali
Giouanni Galletti }

W. Di Casimiro Lorenzi & Figli
3





DEL RICETTARIO
DELL'ARTE
ET VNIVERSITA
DE MEDICI ET SPEZIALI

Della Città di Firenze,



P A R T E P R I M A .

P R O E M I O .



COME tutte l'arti non possono conseguire il fine, se gli strumenti loro non sono presti, & bene ordinati, così la Medicina non può conseruare, o indurre la sanità doue si richiede, se gli strumenti suoi non sono apparecchiatiali, quali al suo fine si conuengono.

E perche i medicamenti sono maneggiati dallo Speziale, è necessario trattare in questo Libro, quali debbino essere i medicamenti semplici, e quali i composti, che sono più in vso nella nostra Città: e quale ancora debba essere lo Speziale, che prouede, e compone i medicamenti, che sono di bisogno al Medico. Perche tutto quello che intorno à questo si dirà, sarà solo per instruzione, e documento de gli Speziali; accioche c'possino eleggere, comporre, e conseruare i medicamenti, che sono in vso: e mancando essere corretti dal magistrato della nostra Vniuersità, a honore di Dio, e de' nostri Serenissimi Signori, & à commune vtilità.

A DEL-

PARTE PRIMA

DELLO SPEZIALE.

IL BUONO Speziale debbe essere d'ingegno, e di corpo destro, di buon costumi, non avaro, diligente, fedele, esercitato da giouane nella cognizione delle medicine semplici, e delle composte; hauer cercato tutti i luoghi atti a produrre l'herbe, e l'altre medicine, che nascono nel nostro paese; saper tanto della lingua Latina, che egli possa leggere Dioscoride, Galeno, Plinio, Serapione, Mesuè, Auicenna, e gli altri, che parlano della materia dello Speziale, o vero non ne sapendo, debbe essere instruito da vno intelligente maestro, & esercitarsi in leggere i moderni, i quali hanno tradotto, o scritto di tal materia in lingua volgare.

DELLA BOTTEGA

Dello Speziale.

LA Bottega dello Speziale debbe essere posta in luogo, doue non possino venti, o sole, che non habbi vicini fummi, o mali odori: debbe hauere più stanze e sotto, e sopra terra, acciò che egli possa comodamente preparare, e conseruare ogni sorte di medicina: & oltracciò hauere o horto, o terrazzo, doue dia il sole, a cagione che possa seccare, & imbiancare alcune medicine, & appresso tutte quelle, che si debbono (secondo'l volere de gli Scrittori) comporre al sole.

DELLE MANIERE DE:

Medicamenti semplici.

I Medicamēti, che si maneggiano dallo Speziale, o egli non son semplici al senso, & all'apparēza, o si chiamano semplici rispetto alle medicine composte. I medicamenti semplici al senso sono l'acque, e le terre: l'acque sono o naturali, o artificiali: le naturali sono la piovana, che subito cade dal cielo: e quella, che si raccoglie, e si conserua nelle cisterne: o quelle de fonti, o de pozzi, o di fiumi, o di mare, o di bagni

DEL RICETTARIO. 3

bagni participi di minerali . L'acque artificiali sono tutte le stillate in qualunque modo si stillino .

Le terre sono,ò quella , che comunemente si chiama terra,elà rena de fiumi , e del mare , ò vero certe altre terre segnalate,come la Lennia, l'Armena,la Samia, e simili. Quei medicamenti , che si chiamano semplici rispetto a' misti , e composti, o e' sono animali, o piante , o cose , che si traggono di sotto terra, e dell'acque .

Gli animali, altri si chiamano terrestri, come il ceruio, il lupo, il leone, il cane, e la volpe; perche habitano la terra: altri aerei come i colombi, le passere, e le rondini; perche volando stano buona parte del tempo in aria : altri aquatici come lo scorpione, & il drago marino , e gli altri pesci, che viuono, e dimorano nell'acqua; & altri (perche viuono indifferente-
mète in acqua, & in terra) sono detti da Greci amphibij, e da latini ancipiti, & ambigui; come il castoreo, la lontra, il vecchio marino, e il cocodrillo . Di questa maniera ancora sono l'ochi, l'anitre, i mergi, i cigni, e simili , i quali stanno nõ solamète in acqua, & in terra, ma in aria (volando) come si vede. Lo struzzolo pare, che voglia essere terrestre, & aereo.

De gli animali si piglia o il tutto, o le parti , o gli escrementi . E delle parti, o le proprie, o le improprie . E de gli escrementi, o i comuni con gli altri animali , o i proprii . Il tutto si piglia come i lombrichi, gli scorpioni, lo spinolo, e la rondine . Le parti proprie sono , come il ceruello , il fegato , i testicoli, gl'intestini, l'ossa, & la carne . Le manco proprie sono le corna, i peli e l'unghe . Le parti improprie sono il grasso , la sugna , il sangue , e il latte . Gli escrementi comuni a' gli altri animali sono l'orina, lo sterco, e'l sudore . I proprii come il zibetto , e'l musco .

Le piante sono o arbori, o herbe, o frutici, o sterpi . Gli arbori son quegli , che da vn pedale solo mettono molti rami alti da terra , e durano assai tempo ; come l'alloro , l'vliuo, e la quercia . L'herbe sono quelle, che prima mandano fuori le foglie, che'l gambo, e mettono i gambi all'hora, che le vogliono fare il seme, e fatto il seme per lo più si seccano, come il grano, e la lattuga .

A 2 I frutici

I frutici ò sterpi, che sono in mezzo fra gli arbori, e l'herbe, mettono dalle radici più rampolli non molto alti, e durano assai tempo; come il lentisco, il terebinto, la salvia, e il ramerino. Delle piante, che sono in vso, ò si piglia il tutto, o le loro parti, o cose, che stillano da esse, o che sopra esse si generano, o che da loro per arte si traggono. Le parti sono la radice, il gambo, i rami, la foglia, il fiore, il frutto, il seme, la scorza, o buccia, il legno, e il midollo. La radice è quella, che nascosta sotterra tira à modo di bocca il nutrimento. Il gambo, o pedale è quello, che posto sopra terra fra la radice e i rami, porta il nutrimento dalla radice al resto della pianta; i rami escono dal pedale, e si spargono in più, e più parti. La foglia è quella, che è col picciuolo attaccata al ramo, e difende i frutti dall'ingiurie esterne. Il fiore è quello, di che ne nasce il frutto. Il frutto contiene dentro di se il seme. La pianta ha di fuori vna coperta atta à spiccarfi chiamata scorza, e buccia; & vna parte dura atta à essere diuisa, e fessa, addomandata legno, & vn'altra più tenera posta nel mezzo, che si chiama midollo. Le cose, che distillano dalle piatte sono come liquori, lagrime, gomme, e ragie, come il balsamo Orientale, la trementina, la gomma di lentisco, e di ginepro, & altre. Quelle, che si generano sopra le piante, sono vischi, muschi, funghi, e simili. Quelle, che per arte si traggono sono come il vino, l'olio, la pece, il sugo del lentisco, della logorizia, & altri simili. I medicamenti, che si cauano di sotto terra, sono ò metalli, come l'oro, l'argento, il rame, e il ferro, & altri: ò cose fossili, ò cauate dalle vene de' metalli, come il myti, il calciti, il fori, lo allume, il vetriuolo, il sale, & il zolfo; de' quali alcuni ancora si fanno per arte, come l'allume di rocca, il vetriuolo vsuale, il zolfo, il salnitro, e il sale, de' quali si dirà à i suoi luoghi; ò vero si fanno nelle fornaci nel fondere i metalli, nel partirgli, e battergli, come è la cadmia, la ponsfolige, lo spodio, il fiore del rame, le squame, e le schiume: ò veramente sono pietre, come fra le più preziose chiamate gioie, è il granato, il rubino, & lo smeraldo: e fra le meno fini, è il lazzoli, e l'hematita.

Quegli,

DEL RICETTARIO. 5

Quegli, che si cauano dall'acque sono, come il lapis spongiæ, il corallo, la corallina, il bitume giudaico, l'ambra gialla, & l'odorifera, il sale, e le spugne.

DEL PROVEDERE, ELEGGERE, ET

*Conseruare le medicine semplici, e
prima dell'acque.*

L'Acqua buona debbe essere limpida, pura, e netta da ogni altra cosa; mǎcare di tutte le qualità come odore, sapore, e colore; essere suaue al gusto, e che beuuta non dimori nello stomaco, ne l'aggraua: debbe tosto riscaldarsi, e raffreddarsi, e la state essere fresca, e l'inuerno tiepida, & che in quella si cuochino la carne, e i legumi ageuolmente. Queste condizioni si trouano nell'acque piauane, e nelle fonti ottime: dell'acque piauane sono migliori quelle, che piauono, quando il cielo è tranquillo, e senza vento: seconde à queste sono quelle, che piauono con tuoni: e d'amen due il tempo migliore è la fine della state; e il principio dell'autunno. L'acque che piauono con tempesta, e quelle, che sono di neui, e ghiacci liquefatti sono pessime, & al tutto da fuggire. Quelle delle fonti, che escono della terra pura, e de' colli volti à Levante, sono migliori di quelle, ch'escono da' falsi, e che sono volte à tramontana, e nascono ne' piani. L'acque de' pozzi sono nel terzo luogo, & in alcuni luoghi come in Firenze, doue i pozzi arriuanò al letto d'Arno sono com portabili, e non offendono, come l'acque cattiuè. L'acque de' fiumi appresso à Hippocrate erano tutte biasimeuoli; eccetto quella del Nilo. Ma à tempi nostri sono tenute buone l'acque di molti fiumi di Spagna; & à Roma quella del Teuere.

Quelle de' laghi, e de' paludi sono inutili, e da fuggire. Quelle, che sono condotte per acquidotti non mancano di sospetto, massimamente se gli acquidotti, sono di piombo, ò nuoui. L'acqua del mare s'intende quella, che è tolta da alto mare, e tranquillo, non da stagni, fresca, e non corrotta; & ne' luoghi lontani dal mare si può fare artificiale.

A 3 L'acque

L'acque de' bagni, che spontaneamente sono prodotte dalla Natura parteci di miniere, e che sono in vso della Medicina con felicissimo successo, sono in varii luoghi, e di diuerse miniere parteci; come appresso di noi i bagni della Porretta, di Monte Catini, e' bagni ad Acqua, e' bagni di San Filippo, di Santa Maria, della Villa, e molti altri. Le quali acque si debbono vsare ò nel luogo propio, e ne' tempi, e modi che da gli Scrittori sono ordinati: ò veramente le si debbono trasportare da' luoghi propii in altri, qualunque si sieno per persone fedeli in buoni vasi di vetro, o di abeto, i quali sieno mantenuti per il viaggio pieni, perche venendo scemi, l'acque si dirompono, & esalano; e debbon si torre ne' tempi conuenienti come è di state, & nell'autunno ne tempi asciutti, & lontani dalla pioggia e conseruarle in vasi di terra inuetriata, posti in stanze fresche.

Debbon si vsare le acque piauane (se così si può) nel tempo migliore; e tutte le medicine, che sono ordinate, & si debbono fare con acqua piauana, si debbono comporre nel tempo, che s'è detto di sopra, & occorrendo che si douesse comporre alcuna medicina in altri tempi, conseruifi di quella piauuta nel buon tēpo, ò vero tolgasi quella, che piauue allhora senza tempesta; e quādo fuisse tempo asciutto, e senza pioggia, tolgasi di quella delle cisterne ben tenute, che conseruino l'acqua pura, e senza alcuna qualità estranea. E quando gli è mestiero vsare l'acqua, e non è ordinato, che ella sia ò piauana, ò di mare, ò di bagni, s'intende, che si pigli l'acqua di fonti buone, e doue non sia commodità di fonti buone, ma sieno pozzi di acque buone si concede, l'vso di dette acque de' pozzi, ò di fiumi lodati, ò finalmente di quelle acque, che l'esperienza harà dimostro essere lodeuoli.

DELLE ACQUE STILLATE.

Le acque stillate sono quelle, che si cauano per limbicco, ò altro strumento, di diuerse sorti di medicamenti, come delle piante, e di tutte le loro parti, de gli animali, e delle loro parti, e de' minerali. Del modo di distillare si parlerà à i suoi luoghi. Conseruon si in vasi di vetro, ò di terra ben cotti, inuetriati,

DEL RICETTARIO. 7

uetriati, e turati benissimo in luogo fresco & asciutto. Eleggonfi quelle, che sono cauate da animali, piante, e minerali, che habbino tutte quelle buone condizioni, che da noi parte sono state dette, e parte si diranno.

DELLA TERRA.

LA TERRA pura, e la rena del mare, e de' fiumi rade volte vengono in vso della medicina, saluo che per sotterraruui dentro gl' hidropici, ò alcuni medicamenti per putrefargli, ò conseruargli. Le terre segnalate, che vengono in vso della medicina, sono forestiere, e non si può ageuolmente parlare di loro in generale, ma desidera ciascuna particolare confiderazione; per il che di poi si dirà di molte quello, che farà mestiero, insieme con di molti altri medicamenti semplici, che ricercano per la nobiltà, e difficoltà loro, che ne sia trattato in particolare.

DELLE MEDICINE CHE SI

Cauano da gli animali.

GLI ANIMALI, che vengono in vso della medicina, e le loro parti sono, ò forestieri, ò nostrali: de' forestieri, e delle loro parti se ne dirà in particolare: de' gli animali del nostro paese si eleggono quegli, che non sono molto giouani, ne molto vecchi se già la vecchiezza nō accrescesi virtù, come a'l gallo, & nel tēpo, nel quale sono meglio nutriti, e grassi. Si conseruano gli animali, e le loro parti, per essere molto corrottibili, è salandogli, ò seccandogli al sole, ò al fuoco, ò in altro modo, come di sotto si dirà, riponendogli in vasi di terra vetriati, e ben turati, ò in vesciche di animali, in luoghi asciutti, non sottoposti alla mutazione dell'aria: & alcuna volta si toglie, per meglio conseruargli, dell'assenzio, come nel cōseruare i polmoni, e i fegati de' quali è ben farne pezzetti, & seccarli in forno a calore lento. Durano gli animali e le loro parti così preparati in loro vigore vn'anno, e di poi mutano qualità, e nondimeno sono vtili nella medicina, secondo diuersi rispetti.

DEL

PARTE PRIMA DELLE PIANTE NOSTRALI.

DELLE PIANTE, che nascono nel nostro paese, e ne' monti, e ne' colli, e ne' piani, si debbono corere quelle, che sono ne' monti altissimi, e ne' luoghi esposti al sole, e à venti; eccetto alcune però le quali sono più valorose, & piu odorate ne' colli, che ne' monti, come la querciuola, e l'herba iua. Di quelle, che nascono solo ne' piani, si hanno sempre à scerre quelle, che sono ne' luoghi più asciutti, e discosto da' laghi, e da' fiumi, eccetto quelle, che nascono solo in simili luoghi, come la ninfea, il tribolo aquatico, e la lenticchia palustre. E'l tempo di corle è quando le sono fiorite, e che di già cominciano ad allegare il frutto, e che non sieno state vicine piogge per alquanti giorni, e nell'hora del giorno, che le non sieno molli dalla rugiada, ne secche dal sole oltre à modo. Debbonsi eleggere quelle, che nella spezie loro sieno bene nutrite, e vigorose, fuggendo quelle, che sono troppo grandi, e troppo piccole, e stentate. Debbonsi, pigliare le cime colle foglie, e fiori, che sono in esse. Seccansi all'ombra in stanza volta à mezzo giorno, senz'humido, senza poluere, e fumo. Conseruarsi in casse, ò armari, ò vasi di vetro, ò inuetriati, doue non possino esser' offese dalle predette cose. Durano in loro perfezzione vn'anno, e debbonsi in ciascun'anno rinnouare, eccetto quando le fuisino state colte in vn'anno asciutto, e senza pioggia, e ne seguitasse vn'altro molto piovoso, perche meglio sarebbe adoperare quelle dell'anno dinanzi asciutto, che quelle dell'anno allhora presente, e piovoso.

DELLE PIANTE FORESTIERE.

DELLE PIANTE forestiere, quelle, che appresso gli antichi erano in pregio, prodotte in certi luoghi particolari, ne' quali hoggi non si può praticare, e trarne dette piante, si debbe con ogni diligenza cercare se sono ne' nostri paesi, e se s'appressano in bontà alle predette co i segni scritti da Dioscoride, ò da altri autori antichi, e moderni, in monti, e

DEL RICETTARIO. 9

ti, e luoghi simili à queglii, ne' quali erano lodate dette piante, della qual forte ne sono in Italia assai, & in particolare in Toscana, in Liguria, e nel Regno di Napoli, ne' quali nascono l'herbe così nobili, come quelle di Candia, ò d'altri luoghi lodati, e massimamente quando la primavera, e la state non sono molto piovose, eleggendo il tempo, e il modo di prouederle, e conseruarle, che di sopra s'è detto.

DELLE PIANTE FORESTIERE, *Che non nascono ne i nostri paesi.*

QUELLE piante, che non nascono ne i nostri paesi, e che bisogna à ogni modo hauerle di fuori, si conoscono per i detti de gli Scrittori, e per praticarle, & oltre accio per certi segni generali, i quali ci possono dimostrare ageuolmente, se le sono state colte ne' luoghi, tempi, e modi conuenienti, e conseruate senza che elle habbino patito per il tempo, ò luogo, ò viaggio incommodo alcuno, e tutto si comprende per la sostanza, sapore, odore, e colore di dette, e di più se si veggono le foglie, e fiori appiccati à i gambi loro.

DELLE RADICI.

LE RADICI si debbono corre dalle piante, e ne luoghi idonei, e dalle migliori, che habbino tutte le perfezzioni loro, come è detto.

Il tempo del corle per lo più è, quando l'hanno perduto il loro frutto, e che le foglie cominciano à cascare, innanzi che venghino le piogge, le quali le fanno molto deboli, e le riempiono di nuouo humore non digesto. Seccansi parte intere, come quelle, che sono piccole: come la valoriana, l'asaro, le barbe del brusco, de gli sparagi, e simili: parte tagliate in pezzi: parte leuata l'anima di dentro, e serbate le scorze infilate in vno spago discosto l'vna dall'altra tanto, che le non si tocchino, & appiccate in vna stanza, che habbia le condizioni sopradette, infino à tanto, che le sieno ben secche, come le barbe della genziana, della brionia della
carlina,

carlina, della centaurea maggiore, e simili. Conseruanfi nel modo medesimo, che le piante, e l'herbe sopradette. Durano le piccole vn'anno; le grandi fino in due. Debbonfi mutare in tra detto tempo, eleggendo vn'anno secco, & venendo vn molto molle; (e massime nel tempo di corre dette radici) meglio è vsare quelle di prima, se le sono state conseruate nel modo, che habbiamo detto. Le radici forestiere si conoscono per i segni proprii, così la loro perfezione, se l'hanno la sostanza, il sapore, l'odore, e il colore conuenienti, e se le sono piene, senza tarli, e senza grinze il più che sia possibile.

DELLE SCORZE.

LE SCORZE, che s'vsano nella Medicina sono parte di radici, parte di gambi, parte di rami, e parte di frutti, le quali si debbono pigliare ne' luoghi, tempi, e modi idonei, come di sopra. Quelle, che vengono di fuori, si conoscono, come è detto, & in particolare si dirà di quelle, che farà mestiero.

DE' LEGNI:

I LEGNI, che s'vsano nella medicina, la maggior parte sono forestieri. I nostrali si debbono prendere, quando l'arbore è in sua perfezione.

De' forestieri si dirà in particolare.

DE' FIORI.

I FIORI vsuali nascono in gran parte ne' nostri paesi, e si colgono hora in boccia, e hora aperti, secondo il bisogno delle qualità loro. Gli aperti si colgono innanzi che comincino appassire, ne' luoghi, ne' quali le piante sono più eccellenti, Seccanfi distesi sottilmente sopra vn panno solpe so sopra vn poco di fuoco le viole, i fiori di buglossa, di melagrano, & le rose, o vero in caldano di fornaiio, che è specie di stufa

DEL RICETTARIO. 11

stufa secca: o mettendoli tra due teghie distesi sottili, e conseruansi nel medesimo modo dell'herbe; e per mantenergli il lor colore, si conseruano in vasi di vetro, che non sentino l'aria, come le viuole mammole, i fiori di borrana, di buglossa, di melagrano, le rose, e simili. Durano in loro perfezzione vn'anno, e si debbono rinnouare, come dell'herbe è detto. Quegli, che vengono di fuori, si conoscono per l'odore, sapore, e colore proprio, e se son conseruati interi senza essere minuzzati, ò altramente guasti.

DE' FRVTTI.

I FRVTTI nostrali si debbono corre in quei luoghi, doue le piante loro sieno in perfezzione, & il tempo di coglierli è quando e' sono maturi, auanti che comincino a diuentare mezzi. Debbonsi eleggere quegli, che sono più pieni, e vigorosi. Seccansi al sole, e nel forno, secondo che gli hanno più, ò meno humidità. Conseruansi in armarii, casse, ò luoghi doue non sia humido, ò fummo, ò poluere, e si rinnouano ogni anno. I frutti forestieri si conoscono per i segni loro proprii, e la perfezzione loro si conosce per i segni detti da gli Scrittori, cioè per la sostanza, sapore, odore, e colore, e debbonsi scerre quegli, che sono più pieni, senza grinze, ò tarli.

DE' SEMI.

I SEMI nostrali si colgono ne' luoghi, doue le loro piante sono eccellenti, e di quella sorta, che dell'herbe è detto; quando sono maturi, innāzi che comincino a cadere. Eleggonli i più pieni, senza grinze, i quali conseruano l'odore, e il sapore della sua spezie perfettamente. Seccansi come l'herbe, e si conseruano in vasi di vetro, ò di terra inuetriata, in luogo sicuro dal fummo, dall'humido, e dalla poluere. Alcuni, che erano lodati di certi luoghi particolari (come dell'herbe interueniua), si debbono corre in luoghi simili quanto si può a quegli, ne i quali appresso gli antichi
tali

tali semi erano in pregio. Durano i nostrali vn'anno, o due. Di quegli, che vengono di fuori, e di paesi lontani, bisogna considerare i segni detti da gli autori, & esercitarsi nel conoscerli, & in oltre sapere la sostanza, sapore, odore, e colore loro, e scerre quegli, che sono più pieni, e senza grinze, & tarli, e che rompendosi non facciano poluere.

DE' LIQVORI, LAGRIME,

& Gomme.

I Liquori, le lagrime, e le gomme, le quali si usano per la Medicina, sono la maggior parte forestiere. Quelle, che sono nel nostro paese si traggono dalle piante quando le sono perfette, e quando le danno segno del tempo di produrre dette cose. Quelle, che vengono di fuori, si conoscono per i segni come di sopra; e la perfezzione per certi altri; de quali si dirà in particolare, quando tratteremo di essi.

DE' SVGHI.

I SVGHI si cauano dalle piante, & dalle radici quando è il tempo di corle per seccarle, se già alcuna nell'intera sua perfettione non fusse troppo arida, & che allhora bisognasse torre le vermene quando sono tenere; come il ramerino; Pestonsi in mortaio, spremendo il sugo colle mani, o collo strettoio. Usansi i sughi subito che sono fatti, & anco si conseruano o liquidi, o secchi, o mescolati col zucchero, come i siropi. Quegli, che si conseruano humidi, si debbono purgare dalle parti più grosse, o con fuoco, o tenendogli al sole, e mettendoui poi sopra nel vaso, che habbi la bocca stretta, due dita d'olio d'oliue. Il vino di melagrane, che è medicamento stomatico, & si usa anco per bere douerrebbe essere più grato che possibile fosse: & perciò si conserui in vasi di vetro con il collo lungo & sottile: sigillando la bocca co'l sigillo d'hermete. Quegli, che si serbano secchi, purgati prima dalle feccie terree, si seccano al sole, o al fuoco tanto, che sieno bene asciutti, e si conseruano in vaso di terra inuetriato, o in scatola.

Gli

DEL RICETTARIO. 13

Gli humidi si mutano ogni anno. I secchi, e nostrali, ò ogni anno, ò al più ogni due.

I forestieri si conoscono in generale dalla sostanza, odore, sapore, e colore conueniente, e che non sieno intarlati in modo alcuno, ò altrimenti guasti.

DE METALLI, E COSE, *che nascono nell'acque.*

QUESTE MANIERE di medicine sono per la maggior parte forestiere, e però si dirà quanto appartiene a ciascuna di quelle, che sono in vso, insieme con molte altre, che vengono di fuori, ò hanno difficoltà nel conoscerli, trattandone probabilmente, quanto comporta questa materia oscura, e difficile per molte cagioni, ponendo per ordine dell'alfabeto la descrizione secondo gli Scrittori antichi, & i segni con i quali si comprende la loro bontà, e fraude, se alcuna ne fusse stata usata in esse; cominciandoci dall'Acacia.

DELL' ACACIA.

L'ACACIA (secondo Dioscoride) è vn'arbuscello di Egitto, spinoso, di rami folto, il quale non cresce in alto, e fa i fiori bianchi, e il seme come il lupino riserrato in baccelli, dal quale si sprema il sugo, e si secca all'ombra. Il sugo, che si caua da semi maturi, è nero, e quello, che si trae da gli acerbi, rosseggia. Lodasi quello, che rosseggia alquanto. Cauasi etiamdio il sugo dalle frondi, e da i semi insieme, il quale è inferiore al sopra detto. Da questa pianta nasce vna gomma, la quale si crede per alcuni, che ella sia la gomma Arabica. Il sugo dell'Acacia insino à hora (che noi sappiamo) non è stato portato in Italia; è bẽ vero, che hoggi se ne vede à Venezia vno, il qual dicono portarsi di Soria, molto simile alla descrizione di Dioscoride: il quale potendosi hauere, si debbe usare, e non si potendo hauere, togasi il succidaneo. Della seconda Acacia, che nasce in Cappadocia, non
B fare-

faremo menzione, per non se ne trouare, e per essere inferiore à quella d'Egitto.

DELL'ACORO.

L'ACORO (secondo Dioscoride) produce le foglie come quelle dell'Iride, ma più strette, & ancora le radici assai simili, non profonde, ma sparse fra le due terre, intrigate, e torte, bianchiccie, di sapore acuto, e di odore non ingrato, e (secondo Galeno) alquanto amare. La migliore è quella, che è più densa, bianchiccia, non intarlata, piena, & odorifera. Questi segni conuengono al calamo aromatico delle Spezierie; vedendosi hoggi ne' giardini di S. A. il calamo aromatico con tutti i segni che dà Dioscoride dell'Acoro.

DELL'ALLUME.

GLI ALLUMI naturali sono più, cioè, l'allume scissile, il rotondo, lo strongyle, l'astragalote, il liquido, il placite, e il plinthite: ma nell'uso della Medicina sono solamente tre, lo scissile, il rotondo, e il liquido: i quali si trouano in Italia, come à Pozzuolo, e nel Volterrano. Lo scissile ottimo è il fresco, che è bianchissimo, puro, e molto astringente; il quale si diuide in fila sottili, e diritte à modo di capegli canuti. Adulterasi con la pietra Amianto detta volgarmente allume di piuma, ò fiore di pietra; conoscesi al gusto, che ella non è astringente come l'allume. Dell'allume rotondo è in pregio quello, che è così naturalmente, e non fatto con le mani rotondo, e che è raro, spugnoso, & ha in se alcune goccioline come sonagli, è bianchissimo, astringente gagliardamente, & ha in se vn certo che di giallo, e d'untuoso, & in oltre non è petroso, & è facile à tritarsi. Del liquido è da preporre quello, che è molto trasparente, lattato, senza asprezza, vguale, per tutto sugoso, non petroso, e con vn poco di non so che di calore. I fattizi ancora sono molti, cioè, lo scagliuolo fatto della pietra speculare, che è più tosto gesso, che allume: l'allume

DEL RICETTARIO. 15

me di feccia, che si fa della feccia del vino secca al sole ne di canicolari; di poi cotta nella fornace tanto, che ella diuenti bianca: l'allume catino, che si fa dell'herba Califattane cenere. Fattizzio è ancora l'allume di rocca, che si fa di certa terra, e pietra, che hanno in se virtù d'allume in più luoghi con molte preparazioni; e ancora si fa cocendo certe acque alluminose in caldaie di piombo fino a certa misura. Dell'allume di rocca pesto insieme con zucchero, e chiara d'huouo, e acqua rosa si fa l'allume zucherino. Quando nelle composizioni de' gli antichi si troua scritto allume solamente, si deue torre l'allume scissile, per essere di tutti il migliore, e di parti più sottili secondo Galeno. Nelle ricette de' moderni, quando si troua scritto allume solamente, si può torre l'allume di rocca, ò lo scissile.

DELL' ALOE.

L'ALOE è il sugo di vna pianta così detta, la quale è in Italia per tutto, benchè non attad hauerne il sugo, come di quelle d'Egitto, e dell'Indie, luoghi molto più caldi de' nostri. Il sugo è di tre sorte, vno chiamato Socotorino il più splendente de' gli altri, & al quale conuencono tutti i segni dati da Dioscoride all'ottimo Aloe; per esser grasso, puro, di colore rosseggiante, facile à stritolarsi, & à liquefarsi, e per essere rappreso in modo di fegato, e molto amaro. Il secondo è quello, che è chiamato volgarmente epatico; il quale non è così splendente come il Socotorino, ne è molto discosto dalle doti, e segni datigli da Dioscoride. Il terzo è il cauallino, il quale è arenoso, nero; e così detto, per essere la feccia dell'altro; e si vfa nelle medicine de' cauagli. La differenza di queste tre sorte può essere, perche il Socotorino si caui dalla pianta intaccata, come si cauano per questo modo molti altri sughi; ò vero sia per conto dell'Isola detta Socotora, che lo produce più eccellente, che gli altri luoghi. Lo epatico può essere tale, ò dal paese doue si faccia, ò vero

B 2 che

che sia cauato da tutta la foglia pelta, come si cauano de gli altri sughi.

Il cauallino é fatto, ò dalle parti più grosse, e fecciose dell'epatico, ò vero fatto in luoghi, che lo producano inferiore à quegli di sopra. Nelle compositioni, che s'hanno à dare per bocca, oue è ordinato l'aloè, s'intèda sempre il socotrinò. Nella hiera di Nicolao, & nelle polueri costrettiue, & per i medicamenti di fuori si possa vsare quello, che vulgarmente si chiama epatico.

DELL' AMBRA GIALLA.

L'AMBRA GIALLA, chiamata da' Latini succino, da' Greci elettro, e da gli Arabi carabe, si pesca al lito dell'Oceano Settentrionale da Danzica, e Montereio, e quasi per tutto il lito di Prussia. E secondo alcuni è grasso, o bitume, che stillando dal mare nelle riuie vicine, si condensa in quel modo, che noi veggiamo. La qual ambra è di due sorte, cioè vna gialla, & vna bianca. La migliore è quella, che nel bianco gialleggia; per essere più leggiera, più trasparente, e più odorifera. Prouasi stropicciandola con vn panno, perche se ella è buona, tira à se subito le paglie, e gli altri festuchi leggieri; & ardendola se ella è buona, rende odore di bitume.

DELL' AMBRA NERA.

L'AMBRA NERA si caua di sotto terra à Granopoli di Francia; la quale è di natura di bitume, come la terra ambe-lite, farmacite, e simili.

DELL' AMBRA ODORIFERA.

CHE l'ambra non sia spetie di terra, ò escremento di balena è assai bastante riproua il vederla galleggiare nell'acqua, & colliquarsi a' fuoco: segno manifestissimo (come si ha per relatione vera) che è vn bitume nato nel fondo del mare:

mare: quale staccato dal moto dell'acqua si conduce poscia a' litri, oue è pescato. La migliore è quella che è di maggiore, & più grato odore, & che di dètro nel verde gialleggia, puntata à guisa di tartufi. Dopò questa è in pregio la grigia. & queste due sorti si ammettino à i medicamēti; elcludendo la nera, & di ogni altra sorte, guardandosi dalle fattitie, che mancano de' sopradetti contrafegni.

DELL' AMMI.

L'AMMI ci si porta il migliore di Candia, & d' Alessandria. Fa i fusti sottili d' altezza d' vna spanna con frondi minute, & intragliate simili à vn piccolo finocchio, l' ombrella è piccola con fiore bianco. Truouasene in Toscana, ma meno valoroso del Leuātino: il cui seme s' assomiglia à quello del Petroselino Macedonico di colore lionato chiaro; il nostrale verdeggia. Vñ il Leuantino ò quello di Candia, in difetto d' amenduoi si pigli il nostrale.

DELL' AMOMO.

L'AMOMO è vna pianta hoggi non conosciuta in Italia; della quale nō diremo altro, se non che hoggi è portato da certi studiosi della cognizione delle piante vn seme simile alle cubebe, di sapore vicino à quello del pepe, con vn poco d' aromatico, & è di color nero, il quale ageuolmente può essere il seme dell' Amomo; e potendosene hauere, si potrebbe vsare per l' Amomo. Nel succidaneo si porrà il suo scambio.

DELL' ARISTOLOCHIE.

L'ARISTOLOGIA detta da' Greci Aristolochia è di tre spezie (secondo Dioscoride) cioè rotonda, lunga, e clematite: fra le quali la rotonda è hoggi notissima, per hauere ella la radice rotonda à modo di rapa, ò più tolto di tartufo. Della lunga si portano le radici del Regno: & particolarmente

te di Puglia; & questa si tolga oue entra l'aristolochia lunga, non la clematite nostrale, che hà le radice più sottili, & più lunghe assai.

DELL'AMMONIACO.

L'AMMONIACO, chiamato ancora Ammoniaco thymia, è vna lagrima di vna ferula (secondo Dioscoride, e secondo Plinio) di vn'arbore detto metopio. La lagrima è notissima; l'eletto ammoniaco è quello, che è dentro bianco, nella circonferenza gialliccio, e che ha i grani minuti come l'incenso, denso, sincero, di odore simile al galbano, ma meno acuto; al gusto amaro, e che non ha altri mescoli di legno, o d'altre cose simili.

DELL'ASPALATHO.

L'ASPALATHO (secondo Dioscoride) è chiamato da alcuni erysicetro, & è vn'arbuscello fermentoso, e spinoso; il quale nasce in Istro, in Nysiro, in Soria, e nell'Isola di Rhodi. Vsanlo i profumieri per dare il corpo a gli vnguenti. L'ottimo è graue, e scortecciato rosseggia, o porporeggia, & è denso, odorato, & al gusto alquanto amaro. Trouasene vna sorte del bianco, legnoso, e senza alcuno odore, il quale è inutile. Portacisi di Vinetia sotto nome d'Aspalatho vn legno molto odorato, e molto nobile, il quale ha quasi tutte le note, che il vero aspalatho, eccetto che egli gialleggia, & in difetto (potendosene hauere) si può molto bene vsare per il vero aspalatho.

DELL'ASSA FETIDA.

DELLA pianta, che produce l'assa fetida non s'hà per ancora tanto lume, che se ne possa affermare nulla di certo. Hoggi si veggono due specie di assa fetida: vna di colore fra il galbano, e la myrrha, di odore grauissimo quasi che di porri fradici; & questa si elegga: l'altra è più oscura di colo-

re,

DEL RICETTARIO. 19

re, e di peso più graue, e di manco odore, ancorche più cartiuo, la quale crediamo, che sia la feccia della prima, ò in qual si voglia modo adulterata.

DEL BALSAMO ORIENTALE.

IL BALSAMO è vn' arbucello d'Egitto, e di Soria, del quale habbiamo veduto il ritratto, simile alla descrizione di Dioscoride. Manchiamo del suo legno, del seme, e del liquore, e per tanto nel succidaneo si dirà quello, che in cambio di loro si deue vñare.

DEL BALSAMO OCCIDENTALE.

IL BALSAMO dell'Indie Occidentali si caua d'vna pianta di quel paese, chiamata coagonaz, di grandezza simile à quella de' melagrani, ò bollendo in acqua i rami tagliati in pezzi, ò veramente intaccando l'arbore, e ricogliendo il liquore, che ne destilla, con certe zucche, à modo che si ricoglie l'olio d'abezzo, secondo che riferiscano alcuni, che sono stati in detta regione. Il liquore è di colore tanè oscuro, quasi simile al mosto cotto, di sapore amarognolo, molto acre, e penetratiuo, di odore suaue, che si rassomiglia all'odore della storace calamita; & è di sostanza emplastica, e gettato nell'acqua vā al fondo, e maneggiandolo acquista colore bianchiccio; non si vnisce così ageuolmente con ogni liquore; e mescolandolo con trementina, con olio di abezzo, ò simili altre gomme, con le quali s'incorpora alquanto, perde subito il suo odore, ancorche dette gomme sieno in molto minore quantità, che egli non è; auuēga che vna sola dramma faccia perdere l'odore à vn'oncia, & anco due del balsamo predetto.

DEL BDELLIO.

IL BDELLIO è lagrima di vn'arbore Serracenicò (secondo Dioscoride) della quale quella è migliore, che è amara,

ra, trasparente à modo di colla di toro, dentro grassa, e che nel maneggiarla ammoruidisce, senza legno, ò altri melcugli; e che abbruciata rende odore simile alle blatte bisanzie. La seconda in bontà è quella, che è come secca, ragiosa, di colore quasi liuido. La manco buona di tutte è quella, che è imbrattata, nera, & in gran pezzi; la quale viene dell'India. Il Bdellio si falsifica con la gomma, ma si conosce al gusto, perche non è sì amaro, ne rende sì suauo odore nel maneggiarlo. Eleggasi il trasparente, amaro, & odorato.

DEL BEDEGVAR.

IL BEDEGVAR, chiamato da Dioscoride spina bianca, è (secondo alcuni) quella pianta spinosa, la quale produce le foglie lunghe, e non molto larghe, bianche, e i capi spinosi coi fiori rossigni, & radice odorata: nasce in Toscana, e massime ne' luoghi montuosi, alla quale si conuengono tutti i segni datigli da Dioscoride: per tanto si può valere per vera.

DEL BEEN.

E' portata vna radice bianca, legnosa, & senza odore per il been bianco: alla quale mancando i contraegni datili da Serapione, non si vli: così andando à torno molte opinioni circa il rosso, ci pare più sicuro, fino à che il tempo non scuopra meglio il vero, di adoperare per il been bianco, & rosso le radice di pastinaca saluatica bianca, & rossa, dette da noi pastricciani saluaticchi.

DEL BENGIVI.

IL Bengiui è gōma di vn albero Indiano, descritto da'l Garcia. Il migliore è il mandorlato di colore lattato, & di soauo odore. Quello chiamato di boninas di colore lionato, & oue non si discerne quel mistio à guisa di pezzi di mandorle non si tolga per l'vso della medicina, quantunque

DEL RICETTARIO.

21

que di maggior pregio appresso i profumieri per hauere meno odore, & più gentile nell'ardere.

DEL BERBERI.

IL BERBERI chiamato da Dioscoride spina acuta; ben che non sia chiaro, se egli è quello arbuscello spinoso chiamato crespino, ò vero quello sterpo, che quasi per tutte le siepi si vede, con foglie intagliate simili all'azzaruolo, ò alcuna altra pianta, nondimeno si può usare il volgare berberi, cioè il crespino. Altri credono, che il berberi sia vno arbuscello, che si troua abbondantemente ne i monti della Vernia, il quale cresce cō più rami, come veggiamo fare al melagrano, e à ogni messa manda fuori tre spine acutissime, lunghe, e bianche: la scorza de' rami è bianca, pulita, e sottile, e sotto essa è il legno giallo, e gialle ancora sono le radici: le foglie sono di figura simili à quelle del létisco, ma alquãto più lunghe, più larghe, e più tenere, e d'intorno cinte di acute spine, fatte à modo di sega, ma rade. Fiorisce di Maggio, facendo il fiore giallo, odorato, & à grappoli, & il frutto maturandosi è di colore rosso volto; e di figura simile alle coccole della mortine, benche non tanto grosso, ma più lūghetto; di sapore simile all'acetosa, con alquanto d'astringenza.

DEL BITUME.

IL BITUME (chiamato da' Greci asphalto) è vn grasso della terra, che facilmente si accende. Trouasene del liquido come olio, e chiamasi volgarmente olio petrolio, noto à ciascuno. Trouasene ancora del condensato à modo di pece, il quale, innanzi che si congeli, suole notare sopra all'acque; liquido come olio, ò loto, e di questo, quello, che nasce in Giudea, si chiama particolarmente asphalto, e pare che sia quello, che hoggi volgarmente si chiama così, del quale, quello si deue eleggere (secondo Dioscoride) che risplende à modo di purpura, che è graue, e di odore potente. Vituperasi il nero, e quello, che è imbrattato. Non ci si porta

porta hoggi del colore notato da Dioscoride; ma nero, & quello purissimo. eleggasi che non habbia odore di pece, perche è adulterato.

DELLE BLATTE BISANZIE.

LE BLATTE bisanzie de gli Arabi sono l'vnghie odorate de' Greci, le quali sono vna sorta di nicchio, come si vede nelle Spezierie. E se ne seruivano (oltr'all'vso della Medicina) per profumo, se bene (come dice Dioscoride) le rendono odore di castore, e di ciò era cagione, perche gl'antichi non haueuano tanto grati odori, quanto sono al presente: come il musco, il zibetto, e l'ambra, i quali non solo sono da per se grati, ma mescolati insieme cō molt'altre cose, rendono suauì odori. Eleggon si quelle, che sono bianche, grasse, e che accese spirano odore di castore, e di bitume, con qualche parte non insuaue.

DEL BOLO ARMENO.

IL BOLO Armeno venne in luce al tempo di Galeno in quella gran pestilenza, nella quale si saluauano tutti quegli, che viuaano tal remedio. Era di colore pallido, ò giallo, e facilmente si riduceua in poluere molto vguale, e non haueua asprezza alcuna. Si porta hoggi d'Alessandria vna terra rossa per bol' Armeno. Vn'altra ne va à torno gialla, ma graue, ne molto morbida, che viene del Regno. Dell'Elba habbiamo hauuta molti anni, & vsata con felicissimo successo vna terra bianca, & rossa, & gialla: tra le quali la bianca è la più eccellente, & da'l colore in poi è similissima al bol' Armeno di Galeno: dopò la quale è la gialla, & la rossa nell'vltimo luogo per i medicamenti di dentro. Ma per i medicamenti da applicarsi per di fuori la rossa, come più alstringente, si deue preferire. Debbon si lauare, & nettare secondo l'ordine, che vsa Dioscoride nella terra lennia: se già, che se ne truoua qualche zolletto, non fusì naturalmente tanto pura, che mancasi di ogni impurità da separarsi.

DEL RICETTARIO. 23

rarfeli. Que è ordinato nelle ricette il bolo Armeno, poiche ne manchiamo, si vfi nel primo luogo il bianco dell'Elba, dipoi il giallo raffinati, ò puri. In difetto di questi si metta il fine Oriétale di color rosso, che si porta d'Alessandria.

DELLA BORRACE.

LA BORRACE naturale, chiamata da' Greci chrysollos, è vnà spezie di nitro fossile: la quale viene d'Armenia, di Macedonia, e di Cipri. Nasce nelle miniere del rame, dell'oro, dell'argento, e del piombo. La più lodata è quella, che viene di Armenia, e che si troua nelle miniere del rame; di colore verde porro, di sapore nitroso, che tira insieme à quel dell'allume; di sostāza dura, quasi come quella del nitro, e come quella trasparente. Hauendo hoggi copia della vera, & della raffinata si vsino queste da i nostri Speziali ne i medicamenti.

DEL CALAMO ODORATO.

NON ci si porta il Calamo odorato, nè à pena cen'è alcuna notitia, ma considerate le facultà, & gli altri segni datili da Dioscoride giudichiamo che le cime dello Squinantho, meglio che altra cosa si possino vsare in suo luogo.

DEL CARDAMOMO.

IL CARDAMOMO si può considerare in due maniere, cioè, ò secondo quello, che ne hanno scritto gli Arabi, ò secondo quello che si troua scritto di mente de' Greci. Quanto à gli Arabi, si troua, che essi ne hanno parlato diuersamente di mente di Auicenna, e di Serapione: tal che quello, che sia appresso di loro il Cardamomo, non è ancora determinato. Dioscoride scriue, che egli viene da Comagene, dal Bosphoro, ò d'Armenia, e ne nasce ancora in India, & in Arabia. Lo eletto è quello, che difficilmente si rompe, che è denso, ben pieno; che coll'odore offende il capo, che al gusto

sto è acre, & alquanto amaro. Vengono hoggi di Venezia nelle nostre Spezierie due sorte di filique, o vero baccelli, pieni di semi, i quali sono di forma triangolare, benché differenti di grandezza; perche l'vno è più lungo, & alquanto più grosso dell'altro. Tutti e due sono di colore bianco scuro, & hanno la scorza, che malageuolmente si rompe. Nel maggiore è vn seme angoloso, pieno di grinze, di colore tra il rosso, e il bigio, di sostanza durezza, di sapore alquanto acre, & amaro, con vn poco d'astringenza. La scorza della minore filiqua ha il colore simile a quello della maggiore, & è più dura a romperfi; la figura è triangolare di grandezza simile a vna piccola nocciuola senza guscio, o più presto alla ghianda vnguentaria; dentro alla quale in certe caselle si troua il seme di colore più rosseggiante di quello della maggiore, e rompendolo, & masticandolo rēde odore quasi che di rose, e più suaue del primo. Nel sapore si sente vna certa acrimonia aromatica, che non offende il gusto, & è alquanto duro, & angoloso. Il seme di questa minore filiqua crediamo, che si possa vsare per il vero Cardamomo de' Greci, infino à tanto, che il tempo ne dimostri il vero, & in luogo ancora del maggiore Cardamomo de gli Arabi, per essere più acuto, più odorato, e più valoroso, che non è il seme della maggiore. Pensiamo ancora che il seme della maggiore si possa vsare per il minore Cardamomo fino à tanto, che venghino in luce i veri Cardamomi de gli Arabi. Puolsi adunque nelle ricette de' Greci, doue entra il Cardamomo, e nelle ricette de gli Arabi, doue entra il maggiore Cardamomo, vsare il seme della minore filiqua, & in quelle de' medesimi Arabi doue entra il minore, si può torre il seme della maggiore.

DEL CHALCITI.

IL CHALCITI (secondo Dioscoride, e Galeno) è vn minerale, che nasce nella caua del rame; di virtù tra il misy, e il Sory, di sostanza più sottile, che il Sory, e più grossa che il misy. Il buono è di colore simile al rame, di sostanza frangibile

DEL RICETTARIO. 25

gibile, non sassoso, ne vecchio, e nel quale discorrono alcune lunghe, e splendenti vene. Viencene di Alemagna di quello, che fonde tutto, lasciando nel fine del bollire la superficie di colore ceruleo, se bene spesso del medesimo paese ci sene porta vn' altra sorte pietrosa graue, & di colore rosso, che qualche volta ha certe scintille di color d'oro, come si vede nel lapis lazzoli: e talhora nel fonderlo vi si ritroua del pyrite. Vsi il primo, che è il migliore, non sene potèdo hauere si tolga il secondo, separandone prima le parti pietrose, e terree. Nel diacalciti mancando del vero chalciti si vfi il vetriuolo per vecchiezza diuenuto bianco, non l'adusto, se già il medico non l'ordina. Nella Theriaca, & antidoti si vfi il chalciti nero.

DELLA CANFORA.

LA CANFORA è gomma di vno albero Indiano. La migliore in grani non ci si porta: ma si bene la rifatta. La buona è bianca, chiara, pura, frangibile, molto odorata. Conferuasi rinuolta nello stagnuolo, ò in vasi inuetriati ben chiusi.

DELLE CANTHERELLE.

LE CANTHERELLE sono note nelle Spezierie. Debbonsi eleggere quelle, che si trouano ne' grani (secondo Dioscoride) che sono di colore vario; & hanno a trauerso all'ali certe righe gialle, hanno il corpo lungo, e sono grosse, e grasse come le piattole, ma più strette, & più sottili. Ammazzanli ò tenendole sopr'vno staccio, ò vero in vaso con la bocca stretta sopra al fummo dell'aceto fortissimo, che bolla: di poi si seccano, e si conferuano nelle scatole, ò vasi inuetriati. Durano insino in due anni, e queste in tal maniera morte si debbono vsare. Non l'hauendo viue ma fresche; quelle che debbano seruire per le medicine degli huomini, si suffumighino in ogni modo con aceto.

C DEL

PARTE PRIMA
DEL CINAMOMO, ET DELLA
Cassia de Greci.

E' H O G G I cosa notissima, che la piãta del cinamomo, & della cassia sono le medesime, non simili di spetie, come anticamente fù creduto. Nè anco Galeno troppo negare lo potrebbe, scriuendo, che la cassia produce il cinamomo, & che si veggono tal uolta gl'alberi interi della cassia, ne quali esce da i rami qualche virgulto di cinamomo: & di hauer souente veduto la cassia creciuta, &alzata tanto, che pareggiaua la grandezza d'vn'albuscello, con qualche ramo simile affatto in vista al cinamomo, & di sottigliezza di scorza, & in oltre con quei segni, che rappresentano certissima-mente il cinamomo & che si sentono col gusto & cõ l'odorato: le quali parole significano identità non simigliãza, non sendo alcuna pianta di simile di spetie all'altra tanto simile, che chi ne fa professione non iscorga tra esse qualche differenza. Ma essendo a gl' Antichi recata la cognitione per molte mani, & da huomini imperiti, non è marauiglia, se credettero, che il cinamomo nascesse nella regione Trogloditica, & nell' Arabia per ciò detta Cinamifera: ò che il più lungo de i Polloni del cinamomo non fosse maggiore di mezzo piede Romano, de i quali vno fù Galeno, & cose ancora fauolose, come è quello del cucirsi i rami della cassia in cuoio fresco di Bue, acciò che il legno, che è sotto alla buccia fosse roso da i vermi nati dal cuoio. Tutte queste nouelle ha tolto via la nauigatione de Portoghesi all' Indie, cõ i quali sendo passati Medici, & Philosophi singolari si sono cõ l'occhio stesso, & cõ testimoni irrefragabili chiariti dell' Historia quasi di tutte le piante, & altre cose naturali, che per l'vso humano di quei luoghi à noi si trasportano. Nè alcuna ve n'è tra esse tanto manifesta, quanto l' historia del cinamomo, & della cassia, contenute amendue nella sola descrizione della Cānella. Questa fù descritta dal Garzia, e doppo lui da Christofo Acoſta, & quello che accresce ad ambidui la fede, vltimamente da Messer Filippo Sassetti nostro Gentilhuomo più diffusamente in vn trattato, da lui dedicato à si nobil Piãta.

ta. Al quale quanto sia da prestare fede in simil materia, certissimo argomento se ne può hauere dallo esser stato nō meno instrutto nella cognitione de semplici, & della Medicina, che egli si fosse nella Filosofia, Astronomia, & Cosmografia, nelle quali esso s'annouera tra i perfettissimi del nostro secolo. Per il che con nobilissimo pensiero spese quantità d'oro a molti non credibile per accertarsi su'l luogo di ogni particolarità del cinamomo, & di tutte le cose, che nate nell'Indie hanno appresso di noi qualche ambiguità, o mezzogna. Dalla vera, & concorde relatione di costoro si ha per certo, che non produce la natura altro che la sola piāta della Cānella, quale comprende in se il cinamomo, & la cassia degli Antichi. Ben'è vero, che la Cannella, che nasce nel Malabar, in Canarā, Concanchino, & nella Giaua sono di minor bontà, siccome la nata nell'Isola del Zeilā, tenuta da migliori Cosmografi per l'antica Tabrobana, vince d'eccellenza tutte l'altre, per il supremo fauore, & felicità di quel Cielo, & di quel terreno. Quella che fa nel Malabar è poco inferiore alla Zeinalitica, anzi sendo al gusto più mordace, mà ca però di suauità, & gentilezza assai, per il che ha indotto huomini grauissimi a credere, che ella fosse la cassia de Greci: non si conoscendo in vista tra le piante della Cannella altra differenza, se non che la del Zeilan è più rigogliosa, & più allegra di tutte l'altre, & ha la buccia più sottile. Nell'opinion de quali sarebbe volentieri da concorrere, se i medesimi non scriuessero, che questa Cannella di Malabar è priua di dolcezza, sapore nondimeno da Galeno attribuito alla cassia, tacendoselo, forse come notissimo, nel cinamomo. Peggiore poi è la Canarina, pessima & quasi di nessuno valore quella di Conchāchino, chiamate tutte da i Portoghesi, fuor che quella del Zeilan, Cannelle di Mattos, cioè saluatiche, & in vero facendo le messe secōdo il costume di questo albero, che à guisa di nocciuolo escono del terreno, lei ò sette più sterpagnoles, più basse di quella del Zeilan, & più tosto forcute, che svelte, pare che tenga vn non sò che di saluatico. Poca differenza pose Galeno trà il cinamomo, & la cassia nella virtù, facendo la cassia leggermente astringente

il cinamomo nò; onde si potrebbe giudicare che fossero due, non la medesima pianta. Nondimeno scrisse anco, che la cassia Gizi, cioè di Cingar, che così da tutti gl'indiani è chiamato il Zeilan, in ogni cosa era simile al cinamomo. Potendosi forse quel legnoso, & arido che hà di più la cassia, che il cinamomo hauerglene rappresentata, perciò cō qualche astringenza, poi che il diseccare gagliardo la lingua con ruidezza, sono conditioni, che egli stesso assegna al sapore costrettiuo. Per le quali conietture è da credere, venendo massime in Europa ogn'anno tãte casse di Cānella, & quasi tutta di Zeilā, che non mächino à nostri tempi del vero cinamomo, quale di perfetta bontà à tempi di Galeno solo si ritrouaua appresso gl'imperadori. Sono i legni necessarij dell'ottimo cinamomo l'hauere supremamente buono odore, & rendere sopra l'altre cose vn odore buono ma inesplicabile, & dimostrarfi caldo assai à chi lo gusta, nō però di maniera, che contristi, ò dispiaccia al palato di chi lo ha in bocca. Lodasi in oltre da Galeno quello, che è di buccia sottile, fragile di sostāza, & che nō sia fibroso, ò legnoso. lo hauerlo assomigliato alla Ruta non è rispetto, all'odore nel cinamomo soauissimo, & ingratisimo nella Ruta; ma per l'acredine del sapore. Nel che fù da Auicenna in parte imitato, che parendoli forse torre di reputatione al cinamomo facendone cōparatione à vna pianta più tosto abomineuole che nò, scrisse che il sapor della cassia era sapore di ruta. Onde scorgendosi poca similitudine di sapore tra il cinamomo & la ruta più ci compiaciamo à credere, che fino à tempi d' Auicenna potesse esser deprauido il testo di Galeno, & oue si legge il cinamomo masticato *ορυζανίζειν* cioè ruteggiare, per esprimere vna sol parola con vn'altra fosse da prima stato scritto *ορίγανίζειν*, cioè organeggiare, sendo facilissimo lo errare nello scriuere *ορυζαν* in cambio di *ορίγαν*. & poche cose in vero si assomigliano nel sapore acre, & feruido senza dispetto al cinamomo, quāto l'Origano, & il Cardimomo. aiutaci à credere, che così si debba leggere lo scriuer Plinio, che il legno del cinamomo è partecipe dell'acredine dell'Origano. Ma il mendicarfi à quei tempi la somigliāza ad altre cose nel cinamomo

namomo per darlo à conofcere, è euidentiffimo fegno, che egli foffe vna cofa molto rara à vederfi, che certo lo fimilurato prezzo di effo anco molto bene lo dimoftra à tempi di Tito Imperatore, ne quali fcriffe Plinio la fua Hiftoria Naturale; affermādo che il cinamomo era dal fuo antico prezzo di mille giulii la libra, alzato fino à mille cinquecento, valendone dieci quella della cāfia. & pure vi era vna buona tara del legno buono à pochiffime cofe. Nell'Ifola del Zeilan non faceuano già i Portoghefi altra fpefa nella Cānella, che quella della tagliatura, da non molti anni in quà per la guerra hauta cō Ragiù Signore di effa, pagano la miglior il bar che è libre trecento fessanta di oncie fedici, fei ferafi, & vn ferafo vale fei giuli. Non polliamo già hoggi hauere per l'apunto lo intero rifcontro del colore cenerognolo, ò azzurriccio della Cannella, come era nell'ottimo cinamomo di Galeno, portādosi à fuoi tempi la fcorza appiccata al fuo legno, & della cāfia la fcorza fola. Hoggi tagliano la buccia, che è tra l'legno, & la fcorza di fuori, & quella è la Cannella: gettando via come inutile la fcorza di fuori, quale anticamente fi può credere, che portaffero infieme con tutto il ramo, poi che fi metteuano à cōdurre anco il legno fteffo, cofa di poco pregio, & meno vtilità à comparatione della briga. L'odore del cinamomo tanto efaltato dalli Antichi non mi par cofa da dare fcandalo alcuno, fapendofi che mācauano dell' Ambra, del mufco del zibetto, & del Bengiui. Per la cāfia fi tolga la Cānella, che habbia alquāto del legnofo; pur che habbia le altre fue conditioni, & oue entra il cinamomo fi pigli il medefimo non doppio peso di ottima Cānella, & delle qualità attribuite al cinamomo, acciò che la duplicatione del peso nō alteri la proportione delle qualità nel cōpofto, e la maffa delle cofe aride con le liquide. Che fe Galeno fece fei forte di cinamomo fe l'ottima cāfia è poco inferiore al più baffo cinamomo, potremo bene hoggi ritrouarne per il bifogno noftro: malfime fendofi Galeno fteffo nel comporre la Theriaca à Seuerro Imperatore, feruito di quello, che era ftato già ripofto fino à i tempi di Traiano, & d'Hadriano, per non hauer ha-

uto Cōmodo alcun' pensiero di Theriaca, o di cinamomo, anzi dissipato tutto quello, che era stato serbato doppo la morte d'Hadriano. Sarebbe certo gran merauiglia, confessando Galeno hauer ritrouato scaduti più di bontà quei cinamomi, quāto più erano vecchi degl'altri (che quindici anni soli vuole Auicenna che si conserui buono) se a lui fu lecito torre per Seuero il riposto da Traiano, & per consegua suanito già per la vecchiezza, & debolissimo, che a noi in tāta abbondanza di Cānella fosse negato il rintracciarne come quello ò migliore. Che grandissima certezza si hà del poco valore che veniua ad hauere il cinamomo vltato da Galeno per Seuero, poi che per lo meno era stato riposto settantasette anni, che tāti si contano dall'vltimo anno di Traiano al primo dell'Imperio di Settimio Seuero, tendoci tra essi in mezzo Hadriano, Antonino Pio, Marco Aurelio, Commodo, & Pertinace si può ben pensare che meglio allhora la scorza del cinamomo si conseruasse insieme co'l suo legno, & che il tagliarsi ogni tre anni la buccia della pianta, impedisca in qualche parte la sua perfettione, ma la copia infinita delle seue di questo albero, che spōtaneamēte nasce senza coltura alcuna persuade che se ne sbucci nō poche delle perfette ne più sbucciate. Et non è in alcuna maniera verisimile, che maggiori sieno hoggi i nostri disauantaggi nel cinamomo, se alcuno ve n'è, che molto più non importasse di gran lunga il non ne capitar loro anticamente se non pochissimo, & quello di rado, & doppo molti & molti anni, poi che gl'Imperatori stessi per il loro proprio seruitio vltuano il vecchissimo, & rimasto con poco vigore.

DELLA CASSIA DE GLI ARABI.

LA CASSIA de gli Arabi è la Cassia nera solutiuā, la quale è notissima. Pigliasi per la migliore quella, che è portata d'Alessandria, che ha i bocciuoli grossi, pesanti, e che scotendoli non si sente sonare il seme; che ha la scorza liscia, e rosseggiante. Quella, che si porta di Spagna; che ha i bocciuoli grossi oltre à modo, & è molto corta, e dentro legnosa,

DEL RICETTARIO. 31

fa, non si deue usare. Ogni volta che nelle composizioni de' Greci si troua scritto Casia, si deue pigliare la cannella fine: similmente appresso à gli Arabi, quando si seruono delle cōposizioni de' Greci, che non sono atte à muouere il corpo, nelle quali si troua scritto Casia, si deue pigliare la cannella: quādo poi si seruono delle loro proprie, che sono atte à muouere il corpo, si deue pigliare la Cassia in bocciuoli.

DEL CASTORO.

IL CASTORO è animale ambiguo, il quale dimora hora in terra, & hora in acqua; di fattezze simile al tasso, ma ha il muso più rotondo, gli orecchi, e gli occhi piccolissimi, la barba come la gatta, di setole grosse, e fode, come quelle del porco, ma di colore tanè. Ha quattro denti dinanzi, simili à quegli della lepre, ma molto maggiori, adunchi, e taglienti, lisci, e rosigni. Ha in ogni mascella otto mascellari corti e ruuidi à modo di lima, le gambe corte, e i piedi dinanzi simili à quegli del tasso, l'vnghe lunghe, e rosigne, con le quali caua la terra, e fa le sue buche, que'di dietro son simili à gli uccelli d'acqua con vna membrana tra le dita, come ha l'oca. Ha la coda larga quattro, e sei dita, lunga vn mezzo braccio, sfacciata, senza peli, ma scagliosa à modo di pesce. La pelle di tutto il corpo è coperta di peli ineguali, i più lunghi arriuanò alla lunghezza di tre, o quattro dita, di colore tanè scuro, sottili, e risplendenti, gli altri più corti sono di colore di cenere, foltissimi, e sottilissimi come piuma. La pelle si conchia, e si mette nelle mostre delle vesti di pelle. Se ne sono veduti due viui nella nostra Città, fatti portare di Germania da nostri Serenissimi padroni. Le parti di questo animale, che vengono in uso della Medicina, sono i testicoli, i quali deuono essere attaccati con vn medesimo principio, di mediocre grandezza, dentro ripieni di vn liquore simile alla cera, quando sono freschi di odore graue, & fastidioso, di sapore acre, & mordente, di sostanza friabile, poi che sono secchi, & vestiti delle loro pelli proprie. Sono da fuggire quegli, che sono troppo grossi, ripieni di sangue, carne,

carne, lardo, & di odore fetido, e corrotto, perche questi non sono testicoli di castoro, ma vesciche ripiene delle cose sopradette: come ancora si debbono fuggire quelle vesciche che sono ripiene di gomma, ò di ammoniaco con sangue, & qualche parte de' loro testicoli pesti, ò in qual si voglia altro modo adulterate, & di poi secche.

DELLA CERA.

LA CERA gialla è notissima. La migliore di tutte è quella, che mediocrementemente rosseggia, non troppo grassa, pura, odorifera, con alquanto di odore di mele. Tiene il secondo luogo quella, che biancheggia, e di sua natura è grassa. Lodauano gli antichi quella di Ponto, & di Candia, & hoggi si loda la nostrale di Toscana, la quale si vsi, come quella, che manca di sospetto d'essere mescolata con altra cosa. Della cera bianca, fatta così per arte, la migliore è quella, che è più bianca, più lucida, più pura, e più soda.

DELLA CINA.

LA CINA è vna radice di vna pianta forestiera così chiamata, per portarsi dalla regione della China; di fuori è di colore rossoigno, e di dentro più bianca, quasi come la galanga grossa; senza odore, & insipida con non so che pochissimo di dolce; di sostanza rara, fungosa, di scorza doue liscia, e doue ronchiosa, & sottile; di figura lunga, e rotonda inequalmente; quasi come la radice del volgare acoro, ò come quella della canna; di grossezza inequale; perche altri pezzi sono grossi come vn braccio, & altri come vn dito grosso; nel mezzo de' quali è l'anima, come sono nell'altre radici, di sostanza più dura, più neruosa, & più fungosa. Eleggesi quella, che è più fresca; la quale è più densa, più graue, senza tarli, senza muffa, di colore incarnato, & liscia.

DELLA

DEL RICETTARIO. 33

DELLA CYNOGLOSSA.

LA Cynoglossa delle Spezierie, ancor che ella non sia quella di Dioscoride (secondo alcuni) è descritta da Plinio in fra le spezie della Cynoglossa; e credesi che ell'habbia le medesime virtù, e però si può usare fino a tanto, che si conosca la vera.

DEL CIPPERO.

IL CIPPERO, chiamato da' Greci Cypero, è vn giuncotriangolare (ancor che se ne troui del quadrangolare) alto vn braccio, o più; ha le foglie di porro, ma più lunghe, più dure, & neruose e più strette; le quali nella sommità del giuncotriangolo sono più piccole, e contengono nel mezzo il seme. Le radici, le quali sono in uso della Medicina, sono ritratte a modo d'vliue, lunghette, insieme, & alcuna volta son tonde, nere, di buon'odore, & amarette: e fuori di queste non si deuono usare alcun'altra. Nasce ne' luoghi acquosi de' monti, e delle valli. Trouansi hoggi in Italia due sorte di Cippero; vn piccolo, il quale ha le radici vliuari, & è il migliore; vn' altro maggiore di questo, il quale ha le radici lunghe, ineguali, e torte. Quella radice è ottima (secondo Dioscoride) la quale è più graue, ferrata, grossa, dura, aspra, odorata, & alquanto acuta; come quella, che veniua di Cilicia, di Soria, e dell'Isole Cycladi; e così hoggi quella, che viene di Levante è migliore della nostrale: e però sendocene hoggi abbondanza, & potendone ogniuno hauere, tolgasi di quella. Vn'altra sorta di Cippero recita Dioscoride nascere nell'India, simile al gègiouo; e tignere giallo come il zafferano; il quale si crede hoggi, e ragioneuolmente, essere la Curcuma de' tintori.

DEL COSTO.

IL COSTO (secondo Dioscoride) è vna radice bianca, leggerissima, di odore molto suaue, come egli dice essere quel.

PARTE PRIMA

quella d'Arabia, che è la migliore: il secôdo luogo dice che tiene il Costo Indiano, grosso, leggiero, nero come la ferula: il terzo è il Soriano; il quale è graue, di color del bossolo, e che coll'odore ferisce assai il nalo. Eleggesi il fresco, bianco, pieno per tutto, ben ferrato, il secco non intarlato, senza mal'odore; alla bocca acuto, e che morde la lingua, e (secondo Galeno) amaretto. Il Costo, che si porta hoggi, hauendo in gran parte le conditioni attribuitegli da Dioscoride, eccetto quella gran fragranza d'odore, si può vñare. Et l'Angelica non si vñi per Costo, potendosi hauere di questo.

DELLE CVBEBE.

LE CVBEBE, che fino à hora si sono vñate nelle Spezierie, sono vn seme forestiero assai noto; le quali non sono le Cubebe de gli Arabi, ma molto simili di facoltà, & minori: & si vñino, eleggendo di esse quelle, che sono piene: lasciando, come inutili le vote; per essere priue di odore, & sapore, forse come non mature.

DELLA CVRCVMA.

LA Curcuma de gli Arabi è vna radice nota nelle Spezierie. Crede si (come è detto) ch'ella sia quella spezie di ciperò, la quale dice Dioscoride, che nasce nell'Indie.

DELLA CVSCVTA.

LA Cuscuta (chiamata da' Greci più moderni Cassutha) è vna pianta capillare, e senza foglie; la quale s'auuolge intorno all'altre piante, & ammazzale: & è nota. Quella si debbe eleggere, che fiorita s'auuolge intorno alle ginestre, & potendosi hauere di quella, che nasce su la fantoreggia, & su'l thimo volgare sarà più valorosa.

DEL

DEL RICETTARIO. 35
DEL DIPHRYGGE.

IL Diphryge è come vna feccia del rame, la quale rimane attaccata nel fondo della fornace, quando il rame è cotto; e gittatogli sopra l'acqua fresca si caua della fornace. Fassene ancora d'vn'altra sorta, cocendo la marcafita del rame (chiamata Pyrite erosa) per alcuni giorni continui come la calcina, per infino che diuenti rossa come la rubrica; poi si caua, e riponfi. Faceuasene ancora d'vna terra di Cipri vn'altra sorta, della quale hoggi nō habbiamo copia. Le due prime spezie facilmente si possono hauere. Falsificasi coll'ocra cotta, la quale diuenta rossa, come il Diphryge; ma si conosce, che non strigne subito la lingua, e non fa di rame, come il vero Diphryge. Hoggi ne manchiamo. però si vsino i suoi succedanei.

DEL DITTAMO.

IL DITTAMO (chiamato da' Greci Dictamno) è vna pianta, che nasce in Candia, simile al puleggio, ha le foglie maggiori, coperte d'vna lanuggine bianca, & secondo Dioscoride non produce, ne fiori, ne seme, ma secondo Theophrasto, & altri autori fa il fuslo, i fiori, e il seme, come manifestamente hoggi si vede nel dittamo, che ci si porta di Candia, & in quello, che hoggi veggiamo ne' giardini, nel quale si trouano tutti gli altri segni attribuitigli da Dioscoride. Chiamasi ancora dittamo bianco vna pianta nostrale tutta diuersa dal dittamo di Candia, & altrimenti si domanda dittamo frassinella, il quale ancorche molto virtuoso sia, nondimeno non si debbe porre in cambio del dittamo di Candia, ma nelle ricette ordinate da più moderni, oue è scritto dittamo bianco: ne similmente si debbe vsare il Dittamo falso, e Pseudodittamo, perche non è efficace come il vero, e legitimo sopra detto.

DEL

PARTE PRIMA DEL DRAGANTE.

IL DRAGANTE (chiamato da' Greci Tragacantha) è vna lagrima, che stilla dalla radice d'vna pianta spinosa del medesimo nome, la quale si condensa in gomma. Quella è migliore, che è trasparente, liscia, minuta, stietta, & alquanto dolce.

DE DORONICI.

LA radice, che ci si porta per Doronico, è specie d'Aconito Pardalianche, & ammazza i cani: ne ha qualità calda & secca in terzo grado attribuitali dagl' Arabi. Però si vñ il suo succidaneo.

DELL'ELATERIO.

L'ELATERIO è il sugo cauato del frutto del cocomero saluatico detto asinino piãta notissima. Falsi in questo modo. Pighionfi i frutti del cocomero saluatico maturi, ilche è quando toccandoli si spiccano dalla loro pianta, & schizzano il sugo. & alhora si mettano in vno staccio sopra vn vaso, & si rompono con la costola del coltello grossamente, & arrouesciato il poponcino si fregghi tanto allo staccio, che sù la sua buccia non rimanga punto di sugo viscoso. & gettate via le buccie si piglia il sugo colato nel vaso, & quella carne, che rimane appiccata allo staccio. Condensandolo al Sole in vaso inuetriato. ò, non sendo Sole idoneo, asciughisi in vetro à bagno, dandoli fuoco lento. & questo modo tenghiamo il migliore. Il migliore è quello, che è liscio, leggiero, con alquanto di bianchezza, humidiccio, amarissimo al gusto; e che accostato al lume di lucerna facilmente s'accende secondo Dioscoride. Vituperasi quello, che è ruuido, torbido, che verdeggia, che è pieno d'eruo, e di cenere, e che è graue. Alcuni vi mescolano dell'amido per dargli il color bianco; e perche pesi più. E buono dopo due anni insino à dieci (secòdo Dioscoride) benchè altri altrimenti credino.

DELL'

DEL RICETTARIO. 37

DELL'ELLEBORO NERO.

L'ELLEBORO nero in Toscana si dimanda Noccha: al quale non pare manchi altro contrasegno che il colore del fiore, quale è verde oue Dioscoride lo fa pauonazzo, se bene qua da alcun'è stato visto tale; come in Fiandra, onde n'è stato portato ne' nostri Giardini, fa il fiore bianchissimo. Vissi il nostrale.

DELL'ELLEBORO BIANCO.

L'ELLEBORO bianco è assai noto, se bene hoggi in nessuno uso della medicina.

DELL'EPITHYMO.

L'Epithymo è vna pianta simile alla Cuscuta, tal che si può chiamare Cuscuta di thymo; al quale s'auuolge co' suoi viticci. Quello, che comunemente già s'vsaua, era l'Epithymbra, per nascere egli sopra la thymbra, tenuta già per il thymo. Il vero Epithymo l'habbiamo di Cădia con tutti i suoi segni, ben che ancora ci se ne porti dalla medesima Isola di quello, che nasce sopra la tignamica, e sopra vna spezie di thymbra simile alla nostra. Il vero si conosce dalle foglie piccole del thymo, le quali sono portate insieme con l'Epithymo, come si portano ancora quelle della thymbra, e della tignamica: e dalla differenza delle foglie insieme con le lor cuscute si conosce, e discerne l'vn dall'altro.

DELL'ESVLA.

L'ESVLA si chiama da' Greci Tithymalo; sotto questo nome d'Esula s'intendono tre piante; cioè la maggiore, la minore, e la rotonda. Per l'Esula maggiore s'intende la Pythyusa di Dioscoride, e la Scebram maggiore di Mesue: per l'Esula minore il tithymalo cyparissia, e la Scebrā minore: per l'Esula rotonda il Peplo, le quali piante oggi sono tutte note.

D Per

Per l'esula scritta assolutamente s'intenda la minore, ne si adopera se non macerata prima nell'aceto; oue sieno cotte le cotogne.

DELL'EUPHORBIO.

L'EUPHORBIO è vn sugo, che distilla da vna piata simile à vna ferula, benchè altri la descriua con foglie larghe, & spinose: & piata terragniola, e secondo Dioscoride, se ne troua di due ragioni: vno che è trasparente, come la Sarcocolla, condensato in granello alla grãdezza d'vn'orobo; l'altro è quasi feccia, & è peggiore. Adulterasi con la sarcocolla, e gomma Arabica, e difficilmente si conosce al gusto per essere così feruente. Ma si debbe eleggere quello, che è chiaro; nè si debbe usare, infino che nõ ha l'anno, per esser troppo violento. Dura la virtù sua quattro anni, e da quel tempo in là suauisce; il che si conosce dal diuentar giallo, o più scolorito. Acciò non inuecchi così presto, lo conseruano nel miglio, faue, o lenti: e più ageuolmente interuiene, che noi l'habbiamo vecchio, che nuouo, onde bisogna più auuertire à questo.

DELL'EUPATORIO.

L'Eupatorio de' Greci è quella piata, che volgarmente si chiama Agrimonia, & è assai nota. Trouasi nelle chiane di Arezzovna piata, che è la stessa in ogni sèbiãza che l'agrimonia volgare: ma hà odore, & sapore aromatico, & grato, come è l'Eupatorio de' Greci. Perciò questa si vsi: & in difetto di essa l'agrimonia volgare. L'Eupatorio d'Auicena si crede che sia quello, che volgarmente si chiama Eupatorio con foglie simili alla canapa saluatica, e che nasce appresso all'acque, ancor'egli noto. Quel di Mesue è quell'herba amara, chiamata da alcuni cãforata, e da altri herba Giulia, detta volgarmente Sãtonico, che si tiene, che ella sia l'Agerato di Dioscoride. Elsẽdo tutte queste herbe chiamate Eupatorio si debbe auuertire di nõ usare incõsideratamẽte vna per vn'altra: ma nelle Cõposiziõ di Greci è da usare l'Agrimonia: in quelle d'Auicena il suo, e in quelle di Mesue ancora il suo, perche

DEL RICETTARIO. 39

perche ciascuno dà la virtù al suo Eupatorio differēte l'vno dall'altro; come ancora le descrizioni: le quali (per nō esser lunghi) si potranno leggere ne' propri autori.

DEL FEGATO DEL LVPO, E *d'altri Animali.*

I FEGATI del Lupo, e d'altri animali si pigliano da gli animali giouani, e si lauano con vino odorato, e si seccano in vna pentola in forno tanto, che sieno ben secchi, e non abbruciati; di poi si ripongono in vaso inuetriato ben chiuso, & in luogo asciutto.

DE FIELI.

I FIELI si pigliano da gli animali di mediocre età, che non habbino patito fame, ò sete; e che non sieno esercitati, ò adirati oltra modo. Spiccan si dal fegato, e con vn filo si ferrano le vie, d'onde entra, & esce la collora; e si mettono nell'acqua bollita per buono spazio, di poi s'appiccano in luogo asciutto tanto, che sieno secchi, e così si conseruano. Seccan si ancora senza mettergli nell'acqua, tenendogli appiccati al cammino, & alcuna volta s'viano cauati de gli animali di subito; come da galli, perdici, pesci, e simili; che si possano à sua posta, e senza molta spesa prouedere.

DEL FIORE DEL RAME.

IL FIORE del rame sono certe granellina come panico rosse del colore del rame; le quali saltano fuori, quando il rame si cola, e vi si getta su dell'acqua fresca, e pura. Facilmente se ne può trarrē de luoghi, doue si lauora, e si fonde la miniera del rame. Il migliore è quello, che è frangibile, di colore rosso, quando si stritola, che ha forma di miglio, ma piccolo, graue, e che alquanto risplende; al gusto astringente, e che non ha mescolata la limatura del rame, con la quale si adultera, ma si conosce stacciandolo co' denti, perche la limatura non si stritola, ma si staccia, ò dilata.

PARTE PRIMA DE GAGLI DE GLI ANIMALI.

DE GAGLI il più lodato è quello della Lepre, dipoi del Capretto, e del Capriuolo. Si pigliano innanzi che i detti animali habbino gustato cibo alcuno, fuori che il latte della madre. Quello del vecchio marino si piglia innanzi che vadia con la madre à pascere. Seccansi al fummo, ò al sole, e si conseruano in luogo asciutto. Durano vn'anno, ò due.

DELLA GALANGA.

LA GALANGA è vna radice piena di piccioli nodi, di color rosso dètro, e di fuori; in alcuni spazi fra nodo, e nodo ritorta, odorifera, e d'acutissimo sapore, e di odore di Cippero, al qual s'affomiglia; onde alcuni si pensano, che ella sia vna spezie di Cippero, e massime la Galanga minuta; perche la Galanga è di due spezie, cioè grossa, e minuta. Debbesi eleggere la graue, rossa, & al gusto acutissima. Soffisticasi pigliando le radici del Cippero nostrale, e torcendo le, le mettono in molle in aceto col pepe; ma si conoscerà dando la scorza, perche dentro non vi si sente acutezza, ne sapore di Galanga; ne è di color rosso. Altri l'adulterano tagliando il Cippero in pezzetti, e bollendogli leggermente cò pepe, e melaghetta, e bolo rosso nell'acqua per poco spazio; dipoi gli cauano, e gli rasciugano.

DEL GALBANO:

IL GALBANO è vn liquore d'vna ferula, hoggi conosciuto. Conoscesi la bontà sua quando è granelloso, sincero, e purgato da ogni mestura d'altre cose; simile all'Incenso, grasso, non legnoso, di odore graue, non liquido, nè secco. Fallasi con la ragia, farina di faue, armoniaco, e draganti. Conoscesi per i segni detti.

DE

DEL RICETTARIO. 41
DE GHEROFANI.

I GHEROFANI sono frutti d'un arbore, il quale (secondo che referiscono queglii, che sono stati all'Isola Moluche, e l'hanno visto) è simile all'alloro di grossezza, d'altezza, e di foglie; & hala buccia come l'vliuo. I Gherofani nascono in cima à i rami, co' fiori come l'Arancio parecchi insieme: sono i Gherofani da prima bianchi poi verdi, maturi rossi, secchi tanè. Colgonsi di Dicembre, e di Giugno. I migliori sono queglii, che sono graui, densi, non grinzi, di colore tanè rosseggiante; di odor valido, & acuto; e di sapore acre gagliardamente, con vn poco d'astringenzia.

DELLA GOMMA ELEMI.

LA GOMMA ELEMI è, secondo alcuni, vna ragia di Cedro, ò d'Vliuo d'Etiopia, ò vero d'un altro arbore incognito. Eleggesi quella, che è ragiosa, leggiera; e di odore buono, e di sapore potente.

DELLA GRANA.

IL COCCO TINTORIO di Dioscoridè, e di Galeno, & il Chermes di Serapione sono vna medesima cosa, come si vede appresso à detti Autori. La Grana delle Spezierie è il Cocco, quale se bene Dioscoride assomiglia alle lenti; nondimeno, & per la descriptione che egli stesso, & Pausania danno della pianta, si conosce, che altro che cocco non è la grana volgare. massime affermando Pausania, che il frutto di questa pianta, è come di Bolatro. però si vsi.

DE GRASSI, E SVGNE DE
Gli Animali.

I GRASSI, e le sugne si pigliano da gli animali giouani, ben nutriti, e sani. Il tempo non è comune à tutti, perche tutti non ingrassano nel medesimo tempo. Cōseruansi la-

uati tanto, che sieno ben netti dal sangue, & da ogni altra cosa; & s'asciugano, & si ripōgono ne' luoghi asciutti, volti à Tramontana, ò vero in vali di terra inuetriati; rinuolti in foglie d'alloro secche, & ben turati. O vero si leuano le membrane, che gli sono intorno, & si tritano sottilmente; & si struggono a cenere a fuoco lentissimo: & si vadi cauādo di mano in mano quel che si stiugge, colādolo. chi hauesse i gralsi nel tempo della state, potrebbe prepararli con batterli, & distenderli a' l Sole sù lo staccio ò stamigna. Conseruansi in vasi inuetriati, & ben turati nelle stanze delle medesime qualità. Conseruansi ancora insalati, & s'vsano in certe ricette particolari. Quando è scritto grasso semplicemente, si debbe pigliare senza sale, & di quell'anno presente; perche passato detto tempo muta qualità, & è buono a certi altri effetti diuersi da' freschi. Le sugne ancora si purgano da quelle membrane, che le circondano, leuandole col coltello, ò vero struggendole, & colandole, come de' gralsi s'è detto.

DELL' HARMEL.

L'HARMEL è vna spezie di ruta saluatica, detta da alcuni (secondo Dioscoride) Moly, Belasa, & Harmala, la quale da vna radice produce più sulti, con le foglie più lunghette, e più tenere dell'altra ruta. Ha il fiore bianco con certi bottoni in cima commessi di tre parti, poco maggiori della domestica, ne' quali bottoni è dentro il seme triangolare, rossigno, e al gusto amaro, il quale s'adopera nelle medicine. Questa pianta si conosce hoggi in Italia con tutti questi segni, e di questa si deue vsare il seme.

DELL' HERMODATTILO.

L'ERMODATTILO delle Spezierie pare che sia il Colchico de' gli antichi, e che per questo sia velenoso, e da non vsarsi nelle medicine: nondimeno veggendo, che preso da se solo, nelle sue pillole, e nell'altre composizioni doue egli
entra

DEL RICETTARIO. 43

entra, non fa effetto alcun maligno, più che gli altri medicamenti purganti; concediamo, che si possa usare nelle ricette, doue entrano gli Hermodattili; e si piglino i forestieri, che sieno bianchi, ben nutriti, non intarlati, e senza alcun difetto; lasciando in tutto queglii, che nascono ne' nostri paesi.

DELL'HYPOCISTIDE.

L'Hypocistide è vna pianta, che nasce alle radici del Cisto volgarmente detto Imbrentina, & è senza foglie, simile a vn mazzetto, o fiocco composto di più valetti, simili a i fiori del melagrano, quando gli comincia a legare; ma piccoli, e di colore che nel giallo rosseggiano. Dell'Hypocistide si trahè il sugo, e si prepara come al suo luogo si dirà. Bisogna hauere auuertèza, che non si pigli in cãbio dell'Hypocistide vn'altra piãta, che gli s'assomiglia, ma fa il fusto alto, e varia dal vero di colore, e si chiama volgarmente coda di Leone, o pisciacane, & è l'orobanche di Dioscoride.

DELL'HYSSOPO.

L'Hyssopo de' Greci è vna pianta, che per non essere stata descritta da Dioscoride, come quella, che à suoi tempi era notissima; hoggi non sappiamo qual piãta ella sia. L'Hyssopo domestico di Mesue è quello, che volgarmente si chiama Hissopo, e si cultiua ne gli horti, & è vna pianta con vna radice legnosa, non molto grossa, dalla quale nascono molte radici sottili, e dalla radice assai fusti pur legnosi. Le foglie del quale son simili alle foglie del targone; benchè più corte, più oscure, e più dure. Fa il fiore a modo di spiga odorata, lunga vn palmo in circa, con certi fioretti azzurri. Nauamente ci si è portato di Candia, quale si confà con le qualità attribuitegli da Greci, & potendosi hauere si vfi. Il saluatico è quello, che nasce sù monti, e volgarmente si chiama Thymo, i quali tutti e due sono spezie di Thymbra, e si possono usare in cambio d'Hyssopo.

DELL'

PARTE PRIMA DELL'INCENSO.

L'INCENSO è vna gomma (secondo Dioscoride) di vn'arbore, che nasce in Arabia chiamata Thurifera. Il meglio è il mastio, bianco, e di granella alquanto rotonde, che rompendosi son grasse, & abbruciandosi, subito s'accendono. La parte minuta pura, e granellosa, che si troua fra esso, fu chiamata da Greci manna d'incenso, & la poluere che fa l'incenso mastio che sia bianca si può usare per manna se hauerà qualche poco di scorza mescolata. Della scorza dell' Incenso si elegge quella, che è grassa, fresca, odorata, liscia, grossa, e non cartilaginosa. Adulterasi con la corteccia della picea, detta volgarmente da gli huomini della montagna di Pistoia Zampino. Conoscesi ardendola al fuoco, perche la vera arde à poco à poco, facendo vn fummo molto odorato: la falsata non mantiene la fiamma, e senza odore, e si consuma in fummo.

DELLA LACCA.

LA LACCA, chiamata da gli Arabi Lach, e da' Greci Cancamo, hoggi si troua, e chiamasi gomma di Lacca; la quale si porta d'Alessandria, e di Portogallo, appiccata intorno intorno à certi fuscilli, di odor graue, di non molto buon sapore, e di color rossigno. E noto hoggi che la Lacca è vna gomma che nell'India è raccolta su certi alberi, & lauorataui da certe formiche alate simili alle nostre Cuterzole.

DEL LAPIS ARMENO.

IL LAPIS Armeno è (secondo Dioscoride) di colore verde azzurro, liscio, splendido, non sassoso, e che facilmente si stritola. Di questa pietra per ancora n'habbiamo più tosto saggi, che quantita: però non ce ne venendo in maggior copia, in suo cambio si usi la borrace, che fa il medesimo secondo Dioscoride.

DEL

DEL RICETTARIO. 45

DEL LAPIS LAZZOLI.

IL LAPIS LAZZOLI, chiamato da' Greci Cyano (del quale sifa l'Azzurro oltramarino) è vna pietra di colore azzurro, la quale si troua nelle miniere del rame, dell'argento, e dell'oro. Il migliore di tutti è quello dell'oro, carico di colore, e che ha in se alcune stelle come d'oro, e che infocato, e spento più volte nell'aceto mantiene il suo colore, come fa quello, che viene d'Alessandria. Quello dell'Alamagna, e della Striscia su'l Volterrano, alla proua detta perdono il propio colore.

DEL LADANO.

IL LADANO è vn liquore, che risuda dalle foglie d'vna pianta detta Imbrentina, la quale è la terza spezie del cisto di Dioscoride, chiamata Ladano, hoggi è assai noto il liquore, e la pianta. Il migliore, e non sofisticato deue essere odorato, verdeggiante, trattabile, grasso, ragioso, e senza rena, ò altro, come quello di Cipri.

DEL LEGNO ALOE.

IL LEGNO ALOE, chiamato Agallocho da Dioscoride, è vn legno, che viene dell'Indie, e dell'Arabia, vario, pùteggiato, odorifero, al gusto astringente, cò alquãto d'amarrezza. La corteccia sua è simile al cuoio, di colore alquanto vario. Il migliore (secondo gli Arabi) è quello, che viene dell'Indie, che è grosso, nero, vario, duro, graue, senza alcuna bianchezza, e che messo sopra al fuoco dura assai ad ardere, e bollendo non lascia di se carbone sodo, come l'incenso, ma vescicoso, mutando forma.

DEL LEGNO GVAIACO.

PER Guaiacan hoggi si vsa quello, che volgarmente si chiama legno santo. Il migliore è graue, denso, con la parte

PARTE PRIMA

te di dentro di color nero che tiri a'l lionato, & il cerchio di fuori bianco, che gialleggia: la scorza bene appiccata al legno, & dalla parte interna verdeggia tra'l bianco, & bigio. il legno mentre si rastia renda gran fragrantia d'odore, & manifesti la sua grossezza. La decottione sua habbia gran sapore, & aromatico con odore. Ne si vñ certa spetie di esso. che ci si porta: che hà quel cerchio bianco piccolissimo di larghezza di vn dito quale verdeggia, & il suo nero è molto più scuro tirate a'l verde che il buono: come la sua scorza anco è più sottile, leggieri, fragile, & bianca.

DEL LEVISTICO.

IL LEVISTICO, detto da Dioscoride Ligustico, e da Galeno Libistico, ci si porta hoggi in buona copia, con tutte le nore dategli da gli Antichi, dalle montagne di Genova, e di Pistoia, nelle quali nasce abbondantemente, il quale fa vn fusto sottile simile all'aneto, nodoso, intorno al quale sono le foglie simili à quelle della sertula campana, ma più tenere, e odorate, le quali quanto sono più presso al fusto, tanto più sono intagliate, & nella sommità del fusto ha vn' ombrella, nella quale è il seme nero, sodo, lunghetto, simile a quello del finocchio; pungente, & odorato, ha la radice bianca, & odorata simile al panace herculeo.

DEL LITHARGYRO.

IL Lithargyro (chiamato da Dioscoride Spuma d'argento) è vna stiuma, ò pietra, la quale si genera della miniera del piombo, ò di vna rena di natura di piombo, ò vero delle lamine del piombo cotte, & arse calmète, che si còuertino in questa pietra, ò in piombaggine. Fassi ancora nel separare l'oro, l'argento, e il rame dal piombo, & si genera all'hora ò di piombo, ò della sua miniera. Il Lithargyro è di due sorte, vna bianca, & vna rossa, che va verso il giallo. La bianca si chiama Lithargyro d'argento, l'altra d'oro, la quale ha tal colore, perche ha hauuto più fuoco, ò vero

vero partecipa più di rame. Il migliore per l'vso della medicina è il minerale, che di Sciauania vien portato à Venetia.

DELLA MANNA.

LA MANNA appresso à i Greci significa la parte minuta dell'Incenso, come di sopra è detto, appresso à gli Arabi significa la Māna solutiua nota; della quale habbiamo due spezie. Vna viene di Soria, & l'altra del regno di Napoli: quella di Soria è di granella simile alla Mastice chiara, soda al dente, dolcissima, e suauissima al gusto, quādo è ottima, & non ha patito alterazione alcuna dal caldo, ò dall'humido. Quella, che non è così soda, e chiara, e che ageuolmente si rompe, & è dentro à modo di bambagia finissima, ha patito dal caldo qualche alterazione, e corruzione, e di questa pare, che hauesse qualche cognizione Galeno, Dioscoride, Plinio, e Theofrasto, la quale credono essere vn mele roscido, ò aereo rappreso in certi tempi della state su gli arbori, herbe, e pietre. Si può generare in molti luoghi, come a' nostri tēpi già più volte nel Casentino: ma molto più spesso in Soria nel monte Libano, luogo più caldo, & ameno. L'altra spezie di Māna, che si porta del regno di Napoli di più luoghi, ma in particolare di Cosenza di Calauria, nasce su frassini, e su gli orni, e non in altra sorte d'arbori, onde hāno creduto i Medici di quel regno, e con buone ragioni, che ella non sia di rugiada, che caschi su detti arbori, ma che ella sia vna gomma, ò lagrima, che disulli ne' dì caniculari da' frassini, e da gli orni, dal tronco, da rami grossi, e piccolli, da gli occhi, che mādano fuori il picciuolo, e le foglie: e dicono esserne di due sorte, vna, che spontaneamente, e senza arte stilla, e vn'altra che è fatta con arte. Di quella, che spontaneamente stilla, vna parte ne chiamano di fronda, la quale si raccoglie di su le foglie de frassini soli, e non de gli orni; piccolissima come grani di miglio, biāca, ò vero tendente al citrino, e questa è in prezzo grāde: l'altra parte stilla da rami de frassini, e da rami de gli orni più grossa, e mā-

co bianca: l'altra poi, che stilla da' tronchi de' frassini, e de' gli orni, la chiamano Manna di corpo. Quella fatta con arte è quando innanzi à giorni caniculari fanno nel tronco, e ne' rami più tagli; ne' quali si congela col tempo la Manna, e per questa via si caua più Manna de' gli orni, che de' frassini; doue senza arte, distilla più Manna de' frassini, che de' gli orni; forse perche sono di scorza più aspra, e più dura. Di queste sorte di Manna Calaurese, quella di fronde è la migliore di tutte. Di quelle di corpo tiene il primo luogo quella, che stilla spontaneamente da' rami; il secondo quella, che stilla da' tronchi. Il simile auuiene di quelle fatte per incisione, che se bene sono inferiori alle sopradette, nondimeno fra di loro è meno da biasimare quella che è fatta per incisione de' rami, che quella che è fatta per incisione de' tronchi. E' da sapere, che queste sorte di Manna Calaurese ageuolmente si possono falsare: quella di fronde è più sicura, che alcuna altra: in oltre queste Manne sono differenti di qualità da quelle di Soria; come ancora di generazione. Nelle ricette de' gli Arabi si debbe torre la Manna Soriana masticina, potendosi hauere, o quella, che senza hauer patito alcuna alteratione comincià diuentar bambagina; o vero in defecto la Calaurese di fronde, o di rami; perche l'altre sono differenti non poco dalle Soriane.

DEL MARO.

IL MARO è vna pianta, la quale si assomiglia alla persia minuta, benchè la sia di minor cesto, e di più sottili fusti, di foglie minori, e più rare, e di odore, e sapore più efficace. Produce i fiori pauonazzi; e ci si porta di Candia la pianta col seme; il quale seminandosi produce la pianta, che fino al terzo anno, si è visto mantenere le qualità del Maro, che nasce in Candia.

DELLA MASTICE.

LA MASTICE è vna lagrima, o gomma, che si caua del Lentisco.

Lentisco. La migliore è quella, che ci si porta di Scio, che è trasparente, bianca, grossa, secca, odorata, e frangibile: manco buona è la verde, e la gialla. Adulterasi mescolandoui incenso, e raga di pino.

DEL MELE.

IL MELE si deue eleggere di colore, che nel bianco gialleggi come la paglia; di odore, e di sapore suaue, acuto, puro, netto, per tutto risplendente; e che quando cola, vadia vnito fino in terra, e non si rompa nel cadere. E questo si vede nel buono, quando è strutto, e nel tempo che si caua, innanzi che si rappigli.

DEL MELIOTO.

IL Meliloto è vna pianta, che ha il fiore di colore giallo dilauato, & è odorata, secondo Dioscoride; secondo Plinio nasce ne' luoghi aspri, e saluaticchi. La migliore è quella che ha le foglie piccolissime, e grassissime. Serapione di mente d'Isaac dice, che ella ha le foglie tonde, rare, e verdi, & i rami assai sottili. Il seme serrato in baccelli, di figura simile alla falce raro, e molto minore della Senapa; il quale tende al giallo. hoggi n'è portatavna spezie dal regno di Napoli, la quale corrisponde assai alle descrizioni sopradette; per tãto si può vfar quella. Lasciãdo da parte quelle sorti, che mãcano d'odore.

DEL MEV.

IL MEV è vna pianta, che produce il gambo, e le foglie simili all'anetho; ma è più grosso, e spesso ascende alla grandezza di vn braccio e mezzo in circa: ha le radici sottili, e sparse, alcune in trauerfo, & alcune in profondo; lunghe, odorate, e mordaci alla lingua. Trouasene hoggi in Tolcana ne monti altissimi, e particolarmente sopra a Barga vicino al lago Santo; al quale si conuengono tutte le dette descrizioni: però il diligente Speciale lasci il volgar Meu.

E DEL

PARTE PRIMA DEL MEZZEREON.

IL MEZZEREON de' gli Arabi, ò la Thymelea, con la Chamelea (che ancora sotto il nome di Mezzereon si comprende) sono hoggi amendue conosciute: ma la Thymelea da' semplicisti moderni chiamata Thymelea marina si rassomiglia con le sue foglie, e vermene al lino, ò all'herba linaria, benche sia più grossa. La Chamelea ha le foglie dell'vliuo, ma maggiori.

DELLE MIDOLLE.

LE MIDOLLE de' gli animali si pigliano, come de' grassis'è detto. Il tempo è il principio dell'inuernata. Sono di due sorte midolle, midolle di ossa, e midolle della spina; le quali sono differenti di qualità. Conseruansi meglio lauate, & consumatane poi l'humidità, come s'è detto ne' grassis'.

DE' MYRABOLANI.

I Myrabolani così chiamati da gli Arabi, non sono i Myrabolani, cioè la noce vnguentaria di Dioscoride, detta volgarmente been; ma sono altre spezie di frutti, de quali ne fanno cinque spezie, cioè Citrini, Cheboli, Indi, Emblici, e Bellerici, tutti hoggi conosciuti. De Citrini quegli sono migliori, che sono ben gialli, alquanto verdeggianti, graui, pieni, gommosi, grossi di corteccia, e che hanno il loro nocciolo piccolo. De Cheboli si eleggono i più grossi, di colore nero che volge al rosso, graui, che messi nell'acqua vanno presto al fondo: & la loro scorza è grossa. Gl'Indi sono ottimi, quando son neri, e rompendosi di dentro sono saldi, ben densi, grossi, & graui senza nocciolo. De gli emblici si lodano quegli, che vengono in pezzi più grossi, densi, graui, con assai polpa, e poco nocciolo. I bellerici che sono tondi deueno essere densi, grossi, graui, e di corteccia grossa. Quegli, che non sono così fatti, sono ò troppo vecchi, ò hanno patito in qualche altro modo.

DELLA

DEL RICETTARIO. 51

DELLA MYRRHA.

LA Myrrha è lagrima d'vno arbore d' Arabia. Eleggesi quella, che è fresca, fragile leggiera, e tutta di vn colore; e quella, che nel romperfi mostra alcune vene bianche, e lisce simili all'vnghe, minuta di granella, amara, acuta, pungente, & odorata; della quale hoggi si porta in quantità.

DELLA MVMIA.

LA MVMIA de gli Arabi era vna mestura di Aloè, myrrha, zafferano, balsamo, & altre cose simili; con la quale si conseruauano i corpi morti de nobili, e dopo vn certo tempo la cauauano delle sepolture con quello, che risudaua da corpi, e riponeuonla per vso della Medicina. Ma perche si soleuano ancora empier di bitume, e di pece i corpi delle persone ignobili, però parlando di questa, dicono quello, che Dioscoride dice del pissasphalto, cioè che ella ha la medesima virtù, che ha il bitume, e la pece mescolata. Se così è, non hauendo noi la vera Mumia, ne il pissasphalto di Dioscoride, si può fare artificiale col bitume, & con la pece; come si è detto parlando del bitume. La Mumia, che ci si porta con carne, ossa, panni, e bitume, non è veramente la Mumia de gli Arabi. Quando è ordinata la Mumia tolgasi più tosto il riempimento della mistura, che è simile a'l pissasphalto, & la stessa mistura, che le fascie, o la carne.

DEL MVSCO.

IL MVSCO è vno escrementod'vno animale detto Gazzella, che lo produce in vn certo tempo dell'anno intorno al bellico, come in vna apostema. L'ottimo, quale, dice Serapione, essere presente da Principi, hoggi non ci si porta. Il migliore dopo l'ottimo è quello di Levante, il quale rosseggia nel tanè di odore gratissimo, sapore acuto, & amaretto, & che odorato prouoca lo starnuto. Di quello di Ponente se ne hà copia, & di

E 2 questo

questo quel solo si elegga; che hà le qualità attribuite à'l Leuantino sincero; che di Ponente talhora ne viene del molto simile à quello. Adulterasi con tutte l'altre cose preziose odorifere, e si conosce dall'odore, e sapor proprio, & in oltre dal peso; perche mescolandouisi diuerse cose per falsario chi, ha notizia per esperienza del vero, & sincero, ageuolmente da questi segni potrà conoscere la fraude.

DEL MVSCO DE GLI ARBORI.

IL MVSCO degli Arbori, chiamato dagli Arabi Vſnea, è vna lanuggine secca, che nasce in su le querce, abeti, larici, e molti altri arbori. Eleggesi quello, che nasce su il cedro, di poi quello de popoli chiamati volgarmente alberi, e pioppi; ma sopra tutto è da eleggere il più odorato, e bianco.

DELLA NIGELLA.

LA NIGELLA, chiamata da Dioscoride Gith, ò vero Melanthio, è vna herbeta, che fa i suoi fusti sottili, lunghi due palmi, ò più; le foglie piccole, che si rassembrano a' quanto al fenecione, ma molto più minute, in cima de gambi fa vn capitello piccolo, di forma simile al papauero, lunghetto; dentro tramezzato doue è il seme nero, acuto, & odorato. Quello, che hoggi si vſa per la Nigella ha tutti i segni del vero Melanthio, eccetto che non pare, che ella arriui à quell'acutezza di sapore, che gli dà Dioscoride: il qual sapore con tutte l'altre note, habbiamo trouato in vna pianta di quello nome; la quale, quando ci sarà portata in quantità, si potrà vſare per il vero Melanthio.

DEL NITRO.

IL NITRO, & l'Aphronitro si ritrouano ne lagoni di Volterra di color bianco, & rosseggiante con i contraſegni
tutti

DEL RICETTARIO. 53

tutti di Dioscoride. quantunque cauare non si possino se non ne di canicolari, quando l'acque sono più basse: che allhora si ritruouano alle prode, & ne gl'argini di detti luoghi, oue spesso è appiccata al Nitro la Melanteria, il Sori & il Mili. Per i medicamenti si vfi questo di Volterra. Lasciando ogni altra cosa, che volgarmente passa sotto nome di Nitro.

DELLA NOCE MOSCADA.

LA NOCE moscada è il frutto di vn'arbore delle Moluche, simile (come riferiscono alcuni) al pesco, ma il più l'assomigliano al nostro noce. Il quale produce la Noce moscada di grandezza (per quel che si vede da quelle, che ci si portano confette) quãto vna pesca mediocre, ma più stacciata, coperta da vn mallo, come la nostra sotto al quale vi è la mace, e sotto essa il guscio duro, e nericcio, come quello delle nostre nocciuole, in mezzo al quale sta la Noce moscada.

DELL'OESYPO.

L'Oesyppo è il sudiciume della lana di pecore sane, e con tutte l'altre qualità, che si ricercano in vniuersale ne gli animali, che vengono in vso della Medicina come al suo luogo dicemmo: chiamasi volgarmente Hylopohumida. Preparasi in questo modo. Pigliasi la lana sudicia, e grassa in buona quantità; la quale si laua con l'acqua calda, e spremutone bene tutto il sudiciume, che se ne caua, si mette in vn vaso con la bocca larga, e sopra vi si getta dell'acqua, e valse agitando con vna mestola gagliardamente, accioche faccia maggiore quãtità di stiuma grassa, e di poi vi si spruzza sopra dell'acqua marina, e separato ch'è il grasso, che nuota sopra, si mette in vn'altro vaso; e di nuouo si dimena la medesima acqua, e si spruzza sopra alla stiuma nuoua acqua marina; e se ne caua il grasso: e questo si fa tante volte, che raccolto tutto il grasso, l'acqua non facci più stiuma. E

lo Oesypo così raccolto si dimena con le mani, e se vi è qual che sporcizia, si lieua via, e rasciutta à poco à poco tutta l'acqua, si piglia dell'altr'acqua pura, e con le mani si maneggia tanto, che assaggiato con la lingua si senta vn poco di astringenza, senza mordicazione, e sia diuentato grasso e bianco; il quale si ripone in vaso di terra grosso, e ben cotto, e si tiene nella volta, ò in luogo fresco; e tutte le cose sopradette si fanno al sole caldissimo. Quello, che non è preparato in questo modo, non è bianco, come dice Dioscoride, ma è nero, come quello, che hoggi comunemente si vede.

DELL'OPOPONACO.

L'OPOPONACO è il sugo, che stilla dalla radice, ò vero dal gambo intaccato della Panacea, chiamata panace herculeo da Dioscoride, & hoggi pare che sia conosciuta la pianta, e il sugo: del quale quello è il migliore, che è amarissimo, di colore dentro bianco mentre è fresco, e seccandosi nella superficie diuenta di colore rosso, & giallo come zafferano; liscio, grasso, friabile, che si disfa ageuolmente nell'acqua, & è di graue odore. Vituperasi il nero, e il tenace come cera. Adulterasi con l'ammoniaco, ò con la cera, ma si conosce stropicciandolo con le dita nell'acqua, perche il sincero si disfa, e diuenta come latte. E da fuggire quello, che è pieno di festuchi di ferula.

DELL'OPPIO.

L'OPPIO è il sugo che si caua de' capi, e delle foglie de' Papaueri spremute, il quale i Greci chiamano meconio, & è manco valoroso, l'altro esce, e distilla da se da' capi intaccati, & è il vero oppio: de quali quello è il migliore, che è denso graue, amaro, e che à odorarlo fa venir sonno, e che facilmente nell'acqua si disfa, & è liscio, quando distilla è bianchiccio e nel seccarsi diuenta di colore tanè chiaro, non aspro, non granelloso, e che colato non si rappiglia presto come la cera, e che al sole si strugge, & accostato alla lucerna leua la fiamma

DEL RICETTARIO. 55

ma chiara, e spento serba l'odor suo. Falsauasi col glaucio, chiamato da gli Arabi memithe, con la gomma, o col sugo della lattuga saluatica: ma si conosce, perche quello che è falsato col memithe, lauato diuenta giallo come zafferano; e quello, che è falsato col latte della lattuga, non ha odore, & è più aspro; quello, che ha della gomma, è debole nell'operare e riluce: alcuni ancora vi mescolano del seuo.

DELL'OROBO.

L'OROBO, o vero eruo è quello, che in Toscana si chiama moco saluatico, o veggio, o lero; il quale si vfa seminare per i colombi, e la sua herba si vfa per ingrassare i buoi, ma è nociuo à molti altri animali. E questo si deue vfare. Lasciando il moco volgare, & ogni altro seme.

DELL'ORIGANO.

Le molte spetie dell'origano, & il non lo hauerne gl'antichi tanto chiaramente descritto. che ancora non resti per l'effatta sua notitia qualche cosa di più à ricercare ci mostra, che si deua per esso vfare quello che di Candia ci si porta, come più valoroso. Lasciando gli altri come inferiori: fino a che non sene hà maggiore chiarezza.

DELL'ORPIMENTO.

L'ORPIMENTO, chiamato da' Greci Arsenico, è vn minerale, che imita l'oro col suo colore, e ritrouasene secondo Dioscoride di due sorte: vno, che è composto di scaglie poste l'vna sopra all'altra, & è il migliore, se non è mescolato con minerale: l'altro ha il colore quasi della sandaracha, cioè rosso e simile à vna zolla. Eleggesi quello, che risplende di color d'oro, che è minuto di scaglie, e facilmente si diuide, e non è mescolato con altre pietre, o terre. Fannosi de gli artificiali, cioè l'arsenico cristallino, & il risagallo così chiamati, coll'orpimento naturale.

DE

DE PAPAVERI.

I PAPAVERI sono appresso Dioscoride sei in numero. Il primo è il saluatico chiamato rheas, e non è altro, che il nostro rosolaccio, da ognuno conosciuto: il secondo è il Papauero bianco, il quale fa i capi lunghi, e bianchi, e il seme candido, & è ancora egli noto: il terzo, & il quarto si chiamano Papaueri neri, de quali si caua l'oppio; questi fanno il seme nero, e chiamansi ancor loro papaueri saluaticchi da Dioscoride, e son noti: il quinto è il Papauero cornuto, così detto, perche egli non produce il capo, ma vn baccello lungo, e tondo simile a vn corno, il fiore giallo, & è ancora assai noto: il sesto è lo spumeo. Dicendosi semplicemente l'Papauero, s'intende del domestico, cioè del bianco,

DELLA PECE.

NON si vſando hoggi delle peci se non la nauale, che è la nera, & la secca, che è la Greca; per la nera si pigli quella, che è più trattabile, più pura, grassa, lucida: & di odore rappresentante meno adustione, che si può.

DELLA PECE GRECA.

LA PECE greca è la ragia di pino, o d'altri arbori cotta nell'acqua per fino che ella perda il suo naturale odore, e diuenti frangibile, e secca; e questa si chiama Colophonia, perche si portaua di Colophone. Debbesi adunque per la Colophonia sempre intendere la Pece greca, non perche la ragia non cotta non si chiami ancor ella Colophonia; ma perche nell'vſo della Medicina simili ragie non si adoperano se non cotte, o rade volte; e massime delle ragie liquide.

DEL PEPE.

IL pepe è di tre spetie, & di tre piante diuerſe, come affermano quelli, che hanno nauigato all'indie, & scritto la loro
historia

DEL RICETTARIO. 57

historia. Eleggasi del nero quello, che si porta di Levante grosso, pieno, & acuto aromatico, che manca a quello, che viene di Spagna, se bene non è meno acre. Il bianco sia pieno, graue, senza grinze di color bianco, non tanè, o bigio; di sapore più acuto che il nero. Del lungo si porta il saluatico & domestico. Il domestico hà il colore cenerognolo, che tira a'l bianco, & è più lungo, & più grosso, & più odorato che il saluatico; quale è minore, più pallido, & di colore, che tira a'l tanè.

DEL PETROSELINO.

IL PETROSELINO è seme simile a quello dell'apio, ma vn poco più lunghetto con alquanta di lanugine addosso, di odore grato, & aromatico, come di sapore acre & aromatico insieme. Et questo si deue mettere nelle ricette degli antichi, oue, è scritto petroselini. Portasene di Candia. Et si semina anco quà da noi & viene.

DE' POLMONI DE GLI

Animali.

I POLMONI de gli animali si vsano freschi, e secchi. Pighiansi da gli animali come s'è detto di sopra.

DELLA RAGIA.

LA RAGIA è il liquore, che naturalmente distilla dal Pino, dalla picea, dall'abeto, e simili; e ritrouasene di due maniere; vna liquida, come dal therebinto la trementina, dal lalice la larinina; la quale hoggi è la volgare trementina, perche non habbiamo copia di quella del therebinto: l'altra è secca, come quella che esce dalle pine, e da i frutti de gli altri arbori raggiosi simile all'Incenso. Delle liquide la migliore di tutte è la trementina, la quale è bianca, trasparente, di colore di vetro, che tira al cilestre: & è odorata come il therebinto, nel luogo della quale è successo (come è detto) la larinina
la

la quale deue essere di colore di mele, e di odore ancora simile. Fra le secche quella si deue eleggere, che è più odorata, trasparente, non troppo secca, ne humida, frangibile, e che si rassomiglia alla cera nel colore, e di queste la più eccellente è quella della picea, e dell'abeto; la quale imita l'Incenso nell'odore. Viruperasi la rossa, e la sbianchata. Tutte queste ragie cotte si chiamano pece greca, della quale si è detto di sopra. Per ragia assolutamente scritta si pigli quella del pino, che è liquida, & bianca.

DEL RAME.

IL RAME in che modo si abbruci nelle medicine, si insegnerà di sotto. Il Rame abbruciato è similmente quello, che hoggi volgarmente si chiama ferretto di Spagna. Eleggesi quello, che è rosso, e che tritato si assomiglia al minio.

DEL RHAPONTICO.

IL RHAPONTICO, volgarmente chiamato Reupontico, è vna radice simile alla Centaurea maggiore, ma minore, & più rossa, senza odore, fungosa, & leggiera: la quale tritata, e masticata, diuenta di colore gialliccio, simile al zafferano; differente dal rhabarbaro, secondo alcuni, solamente dal luogo, doue nasce: imperò che il rhabarbaro nasce nelle parti meridionali, e il Rhapontico nelle settentrionali. Altri dicono, che il rhabarbaro nasce nel Succuir terra dell'Indie orientali, e il rhapontico sopra il Rha, altrimenti chiamaro la Volga, fiume, che entra nel mare Caspio, hoggi chiamato di Bacù. Oltre acciò il Rhapontico è vna radice lunga, e sottile. Quella del rhabarbaro è corta, e grossa. Pare che hoggi si porti il vero Rapontico; ma non è gia quella radice, la quale di sopra dicemmo essere la centaurea maggiore. Debbesi eleggere quello, che non è tarlato, che è glutinoso, & alquanto astringente al gusto. Falsasi cocendolo; ma si conosce, che le parti di fuori non sono dense, e serrate insieme; ma rade, & al gusto niente, ò poco astringenti.

DEL

DEL RHABBARBARO.

IL RHABBARBARO (secondo che dice Mesuè) è vna radice inequalmente grossa, e non molto profonda; assai simile al rhapontico al colore, & alla sostanza. I Rabarbari sono di tre sorte: vna, che viene dell'Indie, & è la migliore: l'altra di Barberia, che tiene il secondo luogo: la terza di Turchia, peggiore di tutte. L'ottimo Rhabarbaro è il fresco, che di fuori nel rosso negreggia, che è graue nella sua rarità; e che rompendosi, si troua essere dentro di colore vario, mistiati di rosso, di giallo, e bianco, e tigne come il zafferano. Falsi tenendolo in molle alquanti giorni, per cauarne la virtù, ma si conosce, che rompendosi, non vi si vede la varietà del colore, che s'è detto; e non tigne giallo, & è più leggiero, e più alstringente.

DEL RIBES.

IL RIBES è vna pianta, che ha il gambo rosseggiante, che volge al verde, tenero, il sapore del quale è dolce con alquanto d'acetosità, le foglie quasi tonde, larghe, & grandi, produce gli acini di sapore acido. Quello, che è hoggi in vso per il Ribes, che si troua abbondante sul montè della Vernia, chiamato vua de frati, benchè nelle foglie vi sia qualche differenza, nondimeno pensiamo, che si possa viare per il vero.

DEL SALE.

IL SALE è naturale, e fattizio. Il naturale ò si caua della terra, ò si troua generato dall'acque del mare, de laghi, de fiumi, e de fonti. Del naturale ancorche se ne troui di molte sorte, nate in diuersi luoghi, nondimeno per l'vso della Medicina si pigliano queste tre, il Sale hammoniacò, il Sal gemma, & il Sale Indo: ma di questi non habbiamo hoggi se non il Sal gemma, bianco, e trasparente, come il cristallo, & è il Sale fossile. Quello, che hoggi si chiama Sale hammoniacò

non

non è naturale, ma fattizzio. Di quegli, che si ritrouano nell'acque, fatti dalla natura, sono di molte sorte. Quello, che nasce nel mare, e si ritroua nelli scogli fatto dalia itiuma del mare, si chiama itiuma di Sale. Quello, che nasce nel lago di Giudea, doue nasce ancora l'asphalto, si chiama sodomeo, e da gli Arabi Sale naphtico; il quale è amaro: ma hoggi ne manchiarno, come ancora de gli altri naturali nati de laghi, e di fiumi. I fattizzi sono ancora di varie sorte, perche altri si fanno d'acque false, come il marino, e il nostro viuale, che si caua de pozzi; & altri di cenere, e d'altre mesture; come il Sale alchali, il quale si fa dell'herba Chali, che è quella, di che si fa la soda, & il volgar Sale hammoniaco, che si fa in Alessandria ne bagni con più cose. Abbiamo hoggi per il più potente il Sal gemma; il quale è Sal folsile (come è detto) e se ne caua dell'Alamagna, e di molti altri luoghi. Dopo questo è il marino; il nostro viuale è meno efficace di tutti. Il zucchero candi, benche alcune volte si chiami da Auicenna Sale indo, nondimeno non pare che si debba numerare fra i Sali. Viene hoggi d'Alessandria vn certo Sale piramidato, che nel fondo della piramide è concauo; e chiamasi volgarmente Sale indo; il quale nel sapore è simile al Sal gemma. Ancora quello, che Dioscoride chiama fiore di Sale, è cosa assai diuersa dal Sale; imperò che questo è vna grassezza di colore giallo di zafferano, che nuota sopra l'acque del Nilo, & di altri paludi, che lo producono; ma di questo hoggi ne manchiarno. Quello, che propriamente si chiama fiore di Sale, si ritroua nelle miniere del Sale, e ancora nelle saliere come farina, che circonda il sale grosso, & è di parti più sottili assai, che il Sale; di colore bianchissimo, & alcuna volta di colore di cenere; ma meglio è il bianco.

DELLA SALSAPARIGLIA.

LA SALSAPARIGLIA è vna radice di vna pianta, portata dall'Indie occidentali, lunga due, o tre braccia in circa, uguale, & grossa, come la gramigna, o la smilace aspra; di figura rotonda con alcune barbuzze; & di scorza grinza, & fragile, senza

DEL RICETTARIO. 61

senza odore, & con dolcezza insipida, & poca. Di sostanza rara, leggiera, e al gusto emplastica. Eleggesi quella, che è più piena, che è più bianca dentro, & di fuori tanè chiaro, & emplastica, che piegandosi non si rompe, non tarlata, non nera, ne scortecciata; & di questa è più lodata quella, che viene dell'Isola della Puna del mare del Sur.

DELLA SANDARACHA.

LA SANDARACHA è vn minerale, che nasce nelle miniere de metalli, il più delle volte insieme con l'orpimento; di color rosso come cinabro, ò vero che tende alquanto al gial'ò: la quale arsa fa il fummo giallo, e fa di zolfo, ancorche non si consumi. Hoggi è facil cosa a prouedere della buona; nondimeno si può fare artificialmente, cocendo l'orpimento fino che egli pigli il colore del cinabro: e si può vsare per la vera Sandaracha; ma è da auuertire, che questo nome di Sandaracha appresso à gli Arabi significa la vernice da scriuere, la quale è gomma di ginepro, e non la detta pietra; però guardisi bene nelle dispense di non pigliare l'vna per l'altra indifferentemente.

DE SANGVI.

IL SANGVE vsa in Medicina preso da molti animali nel tempo, che sono più floridi, e di età mediocre. Della preparazione del Sangue di becco se ne dirà al suo luogo.

DEL SANGVE DI DRAGO.

CONCORDANO quelli che hanno & visto & scritto le cose naturali appartenenti all'vso della medicina che si portano dell'Indie, che il sangue di Drago sia gomma di vno albero; che nasce nell'Isole Canarie. Vsi quella che è di color rosso acceso, trasparente, & frangibile chiamata sangue di Drago in lagrime: lasciando quello, che è in pani; ò fattitio.

F DELLA

PARTE PRIMA DELLA SARCOCOLLA.

LA SARCOCOLLA é vna lagrima d'vno arbore di Persia, simile all'Incenso minuto; di colore, ò gialliccio, ò rossigno, & al gusto amara. Eleggesi la rossigna, e quella che è più amara. Falsasi con la gomma; conolcesi al gusto, perche l'adulterata in questo modo non è amara.

DE SATYRII.

IL Satyrio appresso gli Arabi è nome comune à tutte le sorte de testicoli; e diuidongli in testicoli di cane, e testicoli di golpe; intendendo per testicoli di golpe quegli, che appresso ai Greci si chiamano propriamente Satyrii; che hanno la radice grossa come vna mela, di fuori rossa, e di dentro bianca. Hoggi s'vsano i testicoli di cane, sotto nome di testicoli di golpe, e del Satyrio di Dioscoride; perche pare che manchiamo de' veri Satyrii, e se pure gli habbiamo, per ancora non si conoscono fra tante sorte di testicoli, che si veggono; auuenga che pare, che tutti sieno testicoli di cane, conferendogli alle descrizioni; e pensiamo, che si possino vsare per i veri Satyrii; e sono hoggi noti. Vfsi per le cose veneree la radice più alta, che è più grossa, e piena, perche la più bassa, la quale è più flaccida e grinza (dicono) che ella fa il contrario.

DELLA SCAGLIA DE METALLI.

LA SCAGLIA de metalli, chiamata da Latini Squamma è quella, che casca da metalli, quando col martello si percuotono mentre sono affocati. Casca la scaglia solimente dal rame, e dal ferro, e dall'acciaio, quando si spegne nell'acqua per temperarlo, ò per altro. Trouansi queste in tutte le botteghe de fabbri. Della Scaglia del rame si deue eleggere quella, che è rossa come il rame, e grossa; la quale bagnata coll'aceto fa la ruggine, come quella, che esce del rame rosso, e già si cauaua del rame di Cipri. Si vitupera la sottile, debole, bianca, ò vero nera.

DELLA

DEL RICETTARIO. 63
DELLA SCORIA DE METALLI.

LA SCORIA de metalli; chiamata da' Latini recremento è differente dalla scaglia detta di sopra; imperò che si chiama Scoria quello, che si separa dal metallo, quando nelle fornaci s'è cotto insieme con la sua vena, e poi si fonde in altro vaso; e quello che si trae fuori, quando è così fuso. E la Scoria come vna stiuma di metallo; benché si trae ancora la Scoria nelle seconde fornaci, cioè quando si separa l'argento dal rame, o altri metalli. La prima Scoria è grauissima, perche ha ancora mescolato del metallo; e però si riuoce la seconda, e la terza volta, infino che se ne sia cauato tutto il metallo; & quella Scoria, che rimane, è leggerissima, & è come vna spugna. Cauasi la Scoria della vena dell'oro, dell'argento, del rame, del piombo, e dello stagno: ma della vena dell'argento viuo, e della terza spezie di piombo, che ha colore di cenere, non se ne trae la Scoria; perche di queste nasce prima il metallo, che la vena sia cotta di modo, che diuenti Scoria. Ogni Scoria suole hauere il lustro, & essere di colore nero eccetto quella, che si fa, doue si separa l'argento dal rame; la quale suole essere di colore vario; e quella del piombo volta al giallo: e molte volte, se è sottile, pare vn vetro trasparente tinto di giallo; benché se ne troua di quella, che nuota sopra il piombo, la quale è di colore candido come l'argento. Eleggesi secondo Dioscoride della Scoria del piombo quella, che tende al giallo, & è simile al vetro, densa, non frangibile, senza parte alcuna di piombo, e che rappresenta alquanto la biacca. Cerchi il diligente Speziale le scorie nelle fornaci, doue si lavorano i metalli.

DELLA SCAMONEA.

LA SCAMONEA è il sugo, che stilla dal capo della radice di vna pianta, chiamata da' Greci Scammonio. Di questa si loda quella, che è trasparente, leggiera di colore simile alla colla di toro, fungosa, e minutamente spugnosa. Alcuni vi aggiungono, che toccata con la lingua, diuen-

ti bianca, ma secondo Dioscoride non bisogna fidarsi in questo segno, perche suol fare il medesimo ancora la falsata col tithymalo: questo altro segno è più sicuro, cioè che al gusto non incenda la lingua, come suol fare il tithymalo. Adultera si con il latte del tithymalo, & con la farina deli' Crobo, e si conolce à segni predetti.

DELLO SCORDEO.

Lo SCORDEO è vna herba, che ha la foglia simile à quella della querciuola, ma maggiore, e non tanto intagliata, con vn poco di lanuggine; & ha odore d'aglio, & sapore amaro, & astringente, e i fusti quadri, sopra i quali nasce il fiore rosso: e nasce negli acquitrini de' monti: è hoggi conosciuta e si deue usare per quello, che chiamano Scordeo, e non gli agli saluatichi, come già s'vsaua.

DELLA SENA.

LA SENA è conosciuta da ciascuno. Habbiamone hoggi di due sorte, cioè la nostrale, e l'orientale. L'orientale è più solutiuu, opera con minore dolore di corpo, ha le foglie simili alla mortine, i folliculi stacciati, larghi, e lisci, e il seme stacciato, e chiaro. E questa ancora (per quanto intendiamo da mercanti pratici in Alessandria) è di due sorte, la prima perche viene di Mecca, è detta mecchina, & è la migliore di tutte l'altre, e questa si conolce dalle foglie lunghe, strette, appuntate, & alquanto polpute, il colore delle quali è verdegno inuerso il giallo: la seconda chiamata del Saetto, luogo doue e la nasce, si come è di minore efficacia, & virtù, è ancora di manco prezzo, le cui foglie sono più larghe, non polpute, ne appuntate come la mecchina, il colore è di giallo pallido. La nostrale ha le foglie nella punta rotonde, & più larghe, i folliculi minori, più crespi, più neri, più torti, & il seme vn poco più nero. Questa è meno solutiuu, e dà più dolore di corpo, & per tal cagione si deue usare quella di Levante: e quando nelle ricette si dirà Sena senza altra

DEL RICETTARIO. 65

altra aggiunta, si pigli confusamente le foglie, e i folliculi; e quando si dirà Sena purgata, si pigli le foglie, e i folliculi netti da picciuoli, e fusti.

DEL SERAPINO.

IL SERAPINO, chiamato da i Greci Sagapeno, è vn liquore d'vna ferula così detta. Eleggesi quello, che è chiaro, di colore rosso di fuori, e di dentro bianco, di odore in mezzo fra l'assa, e il galbano, & acuto al gusto. Aggiugneui Mesue, che sia spesso, & leggiero, che habbia odore di porro, e che nell'acqua facilmente si disfaccia, perche quello, che non è tale, è falsato con altre gomme. Meglio è quello, che viene di Leuante, che d'altronde, e questo si deue usare.

DEL SESELI.

IL SESELI ha le foglie simili al finocchio, & il fusto più grosso, & l'ombrella simile all'anetho; nella quale è il seme angoloso, lungo, & al gusto pungente; ha la radice lunga, & odorata, e questi segni attribuisce Dioscoride al Sesele malsiliente. I medesimi tutti gli habbiamo in vna pianta; la quale vogliamamente si chiama sermontano: auuertiscasi nondimeno, che non si pigli vn seme chiamato da nostri contradini sermontano, il quale è più stacciato, più largo, e di male odore, quasi di cimice.

DELLA SINOPIA.

LA SINOPIA, chiamata da Dioscoride, rubrica Sinopide perche si vendeua in Sinope Città di Ponto, è vna terra rossa. Hoggi ne habbiamo di molti altri luoghi, e chiamasi bolo armeno; del quale s'è detto di sopra nel capitolo del bolo Eleggesi, secondo Dioscoride, quella, che è graue, densa, del colore del fegato, senza pietre, colorita tutta equalmente, e che messa nell'acqua ageuolmente si disfa. Qui per il bolo intendiamo il nostrale. Quella Sinopia, che adoperano i legnaiuo

F 3 li,

li, è vn'altra sorta di rubrica, che si suol fare di ocra cotta.

DELLA SPIGA CELTICA.

LA SPIGA celtica è vna pianta piccola, che ha le foglie lunghette, & in cima larghe; fa il fiore giallo, produce dalle sue radici minute molti talli piccoli, simili à certe spighette. I talli insieme con le barbe leuatene le foglie sono in vïo, e sono molto odorati. Si contraffanno con vn'herba molto simile, ma si conosce, che non ha le foglie sì lunghe, ne il tallo; & è più bianca, & non è amarà, ne odorata come la Spiga celtica. Eleggesi la fresca, odorifera, che ha assai radici malageuoli à rompersi, e piene.

DELLA SPIGA NARDI.

LA SPIGA nardi è secondo Galeno, vna radice, e non vna Spiga, & è noto che quelle spighette, che ci si portano dell'Indie orientali, procedono da vna radice lunga, sei dita, e grossa vn mezzo dito, molto odorata; simile al Meu nella figura. Del fusto della quale radice, e del fiore non n'habbiamo hoggi cognizione alcuna. Eleggesi quella, che si chiama Soriana & ha questi segni: ha la spiga corta, folta de capelli, di colore verso il ranè, di odore grato, simile alquanto à quello del Cypere; e che masticata è amara, e rasciuga la lingua; e dura il suo odore lungo tempo. Adulterasi con l'Antimonio spruzzandouelo sù con l'acqua, ò con vino di datteri, per dargli più peso. Conoscesi à segni sopradetti. Ancora si suol vendere, quando è stata tenuta in molle; ma questo si conosce, perche ha le sue spighe bianche, aride, e senza terra appiccata.

DELLO SPODIO.

LO SPODIO si troua nelle fornaci del rame, nelle quali si troua ancora la Pompholige, che è la tuzia de gli Arabi; & si fanno delle fauille, che escono del metallo: & sono differenti, perche lo Spodio è fatto delle parti più grosse e si troua nel
lo

DEL RICETTARIO. 67

lo spazzo della stanza, doue si quoce, e per ciò è terroso, e imbrattato. La pompholige è fatta dalle fauille più sottili, le quali volano in alto, e si attaccano al palco; e fanno à modo di vn sonaglio; come quegli, che si fanno nella pioggia nel tempo della primavera; di colore bianco, le quali si disfanno in poluere, simile alla farina. Sono di virtù simili; ma la pompholige è di parti più sottili. Hoggi sono conosciute, & ageuolmente se ne può hauere de luoghi d'Italia, e dell'Alamagna, doue si lauora il rame: e in câbio si possono vsare gli antispodii di Dioscoride, ò vero la tuzia degli Speziali. Lo Spodio d'Auicēna si fa delle radici del ruuistico, e si debbe vsare nelle sue ricette, perche è vno antispodio. Quello altro, fatto di stinchi di buoi, e simili animali, che si vsa per le Spezierie, si lasci; e si vsi in cambio vno de gli antispodii di Dioscoride nelle medicine, che si danno dentro al corpo; come quello che si fa di cime di mortella, ò di vliuastri abbruciate, come si dirà; & in quelle di fuori, ò il vero Spodio, ò la pompholige ò vero la tuzia de gli Speziali preparata. Si è visto venuto da Goa dell'Indie orientali il vero Spodio detto la Tabaxir: & se ne cauerebbe con vsarci diligenza.

DELLO SQVINANTHO.

Lo Squinanto, cioè fiore di giunco odorato, si conosce hoggi per tutto. Debbesi eleggere quello, che è rosso di colore, acceso, fresco, sottile, e dentro, quando si rompe, rosiaccio e l'tropicciandolo con le mani, rende odore di rose; acuto alla bocca, & alquanto mordente: e di questo cene viene qualche pianta intera co' fiori, d'onde ha preso il nome di Squinanto; e quello si elegge, che ha più fiori, & è più intero. Tolgasi dello Squinantho la parte del fusto verso la cima, lasciando la parte più grossa, che è verso la terra come meno efficace.

DELLA STORACE.

LA STORACE è di due sorte, vna chiamata Storace calamita, e da' Greci semplicemente Styrace; l'altra Storace liquida:

PARTE PRIMA

da: e credesi da molti, che ella sia lo statte del'a Myrrha, cioè la grassezza sola; il che non pare punto vero in questa, che hoggi si vede nelle Spezierie. La Storace calamita è la gomma d'vno arbore, simile (come dicono) al melo cotogno. Eleggesi di questa quella, che è grassa, rossa, raiosa, che nelle sue granella biancheggia, che riserba lungo, tempo il suo buono odore; e quando si maneggia, n' esce vn liquore simile al mele. Vituperasi la nera, fragile, e semolosa. Si adultera con la segatura del suo legno, col mele, con la cera, col grasso, fatto odorifero, e con altre cose. Conoscesilla fallata dallo odore debile, perche la sincera ha l'odore molto potente. Hoggi ci si porta della vera, la quale si deue usare, ne i medicamenti da torli per bocca, & si chiama storace in lagrima.

DE TAMARINDI.

IL TAMARINDO' per la notitia, che se n'è hauuto, e frutto d'vn'albero simile di fattezze a'l Carrubbio. I frutti, i quali hoggi si adoperano, sono noti. Eleggonfi quegli, che nel nero rosseggiano, e che son teneri, pieni di certi filamenti, freschi, grassi, e non rifeccchi, di sapore dolce, con vn poco di acetosità, simile al vino puro. Si adulterano con la polpa delle fusine; ma si conoscono, perche sono neri, e senza lustro; sono più humorosi, e senteuifi il sapore delle fusine.

DELLA TERRA SIGILLATA.

LA TERRA sigillata delle Spezierie dourebbe essere la terra lemnia di Dioscoride, e di Galeno. A tempi nostri sono portate da Costantinopoli due sorte di terra: vna che rosseggia in girelle piccole, sigillate con lettere turchesche: vn'altra di colore bianchiccio verso il cinerizio in girelle più grosse, sigillate con lettere turchesche; le quali sono in pregio appresso à Turchi, & in grande riputazione contro à veleni; e non è ageuol cosa à poterne hauer copia: le quali son portate in Costantinopoli, per quanto si può ritrarre, non di Lemno; ma di altri luoghi lontani, e molto diuersi; perè non si può dire,

DEL RICETTARIO. 69

dire, che alcuna delle predette sia la Terra lemnia. Trouasi ancora in Malta vna terra bianca, e leggiera, la quale vendono i ciurmadori; che ha virtù contro a i veleni, onde si può in cambio della Terra lemnia pigliare assai commodamente o il bolo armeno orientale, o vna delle sopradette; benché le turchesche non sieno molto potenti contro al veleno della Vipera; quella di Malta vi è meno. Il bolo armeno orientale fine di color rosso, non ruuido, ma emplastico si può vsare per la Terra Lemnia: & il bolo dell'Elba raffinato hoggi venuto à luce.

DEL THYMO.

IL Thymo, pianta secondo Dioscoride sarmentosa, fa le foglie piccole, strette, appuntate, e folte. Ha nelle cime certi fioretti di colore purpureo, & nasce in luoghi magri, & sassosi. Questa pianta così descritta è stata portata nuouamente di Candia ne gli horti di Toscana, ne quali ella si vede con tutte le condizioni sopradette, acuta, & così odorata quanto veruna altra pianta simile. Et questa, come corrispondente à quella di Dioscoride, si debbe vsare.

DEL THLASPI.

IL THLASPI, secondo Dioscoride, è vna herbetta piccola, con foglie lunghe vn dito volte verso la terra, fesse in punta, e grossette; fa il gambo sottile alto due spanne con pochi rami, pieno tutto di frutti larghetti in punta, ne quali è vn semolino simile al nasturzio, di figura simile alla lente quasi stiacciato, onde ha preso il nome: il fiore è bianchiccio, nasce nelle vie, ne muri, e nelle siepi; il seme è acre, e caldo. Questo è hoggi conosciuto, e nasce in Toscana in buona quantità. Descrive Dioscoride vna altra sorta di Th'aspi di autorità di Crateua, con le foglie più larghe, e le radici maggiori; del quale si troua anco buona copia in Toscana, ma si deue vsare il primo, che è più valoroso.

DEL

PARTE PRIMA DEL TRIFOGLIO.

IL TRIFOGLIO, del quale intesero i Greci, chiamandolo Trifoglio acuto, ò asphaltite, perche fa di bitume, è vna pianta, che fa i rami folti, & alti vn braccio, ò più, con le foglie grandi, & acute tre per picciuolo; le quali, mentre son tenere, fanno di ruta, e come cresciute sono, di bitume; il fiore rosigno, il seme largo, e pelosetto, che da vna banda sporta in fuori come vn cornetto, e la radice lunga, grossa vn dito in circa, & dura. Questo si troua hoggi copioso nell'Elba, & in quel di Pietra Santa. E questo si deue vsare, e non i nostri Trifogli de' prati; quali sono diuersissimi dal vero Trifoglio del quale intesero i Greci.

DEL TVRBITH.

IL TVRBITH è vna radice di vna pianta latticinosa; la quale è, ò bianca; e tienfi che sia la radice dello alipo di Dioicoride, ò nera, ò citrina; la quale pensano molti che la sia la pituisa: hora in qual modo si sia, si loda più la bianca, la quale viene hoggi di Soria; e credesi che sia il vero Turbith bianco, ò che per quello si possa vsare, e di questo si elegge quello, che dentro, è voto come vna canna, gommoso, la corteccia di colore di cenere, pulita, e che sia frangibile. Adulterasi impiastrandolo di fuori con la gomma dissoluta; ma si conosce rompendolo, che di dentro nelle rotture non vi è gomma.

DELLA TVZIA.

LA TVZIA delle Spezierie è la Cadmia de' gli antichi. Generasi nelle fornaci del rame delle fauille, come lo spodio, e la pompholige; la quale è la Tuzia de' gli Arabi. La cadmia si genera delle parti più grosse; e si troua ò più alta, e in forma di grappoli, appiccata alle volte delle fornaci, e si chiama botrite; ò appiccata intorno à certe verghe di ferro, le quali per questo si mettono nelle fornaci, ò vero alle mura, la quale si chiama placite. Noi habbiamo à tempi nostri più copia di quella,

DEL RICETTARIO. 71

quella, che s'appicca alle verghe del ferro, che delle altre due forte; benché se ne troui assai della adulterata, e fatta di certa pietra pestà, e con acqua, ò altro liquore, e zolfo ridotta à modo di pasta, e impiastrata su le canne, e cotta. Conoscesi dal colore; il quale non è così bigio, né va verso l'azzurro, come la vera; e ancora si conosce alle granella, che non sono simili à quelle della vera, che paiono appiccate insieme à suoli; e al pelo; perche la vera, e non adulterata è più graue assai, e messa su la lingua si sente fredda, e l'altra nò. Trouasene ancora vna sorta à modo di pietra nelle caue del rame, secondo Galeno, la quale è la cadmia naturale; e chiamasi da gli alchimisti giallamina di colore bianco pallido; della quale se ne getta nelle fornaci del rame fuso, e se ne fa la pompholige, lo ipodio e la cadmia fattizia, che è la tuzia, come è detto, e ancora hoggi se ne troua, e serue à coloro, che fanno l'Ottone. Eleggeli la botrite, della quale rade volte si vede ne' nostri tempi, ò vero quella, che si chiama aleffandrina: che è quella, che si auuolge intorno alle verghe, ò à altri corpi tondi, la quale si discerne dalla falsa, come è detto: e però nelle ricette de gli Arabi, doue si legge Tuzia, si pigli la pompholige, & in quelle de Greci, la cadmia della sorta, che è detto.

DELLA VALERIANA.

LA VALERIANA, chiamata da Dioscoride, secondo alcuni phù, è vna pianta hoggi nota; trouasene di due forte, vna domestica, ò vero maggiore, l'altra saluatica, e minore: e di tutte e due sene troua copia in Toscana. Pare che la radice della maggiore sia assai simile al phù, e che si debba per esso usare, e non la minore, per essere più tosto vn falso phù.

DEL VERDERAME.

IL VERDERAME (secondo Dioscoride) è vna ruggine di rame, la quale si fa in questo modo. Pigliasi vn vaso di terra inuetriato di larga bocca, nel quale si mette aceto fortissimo, di poi si cuopre con vn coperchio di rame netto, pulito e concauo

e concauo come vn bacino da barbiere, e che si commetta con detto vaso di sorta, che non vi sia spiracolo alcuno, e si lascia stare così per spazio di dieci giorni, perche stando tal tempo esalano i vapori dall'aceto, e generano nel predetto coperchio la ruggine, e dopo detto tempo si rade la ruggine generataui sopra. Falsi ancora pigliando piastre di rame similmente nette, e mettendole solpese sopra vn medesimo vaso pure coperto, che non tocchino l'aceto, e tenendole per detto tempo, poi si radono come di sopra. Alcuni sotterrano le lame predette nelle vinacce inforzate; e ve le tengono il medesimo tempo, poi si radono: e si fa ancora in altri modi descritti da Dioscoride, i quali per breuità trapassiamo.

DEL VETRIVOLO.

IL VETRIVOLO, chiamato da Greci chalcantho, e da Latini atramento sutorio, è di due sorte, fattizio, e naturale. Il naturale si ritroua congelato nelle vene della terra, e fra le commessure de falsi, o vero destillato nelle cauerne, il quale parte pende da quelle, parte casca nel fondo. Trouasene hoggi di vna altra sorta congelato nella superficie della terra, chiamato copparosa. I fattizi ancora sono di due sorte: vno che particolarmente si faceua in Cypri di vna acqua, che stillaua dalla vena del fori, del calciti, e del mysi, e portata in certe peschiere quadrate, iui da se si congelaua: l'altro si fa cocendo l'acqua, nella quale sia macerata certa sorta di terra atramentosa, come hoggi in molti luoghi si vfa. Migliori sono i naturali, che i fattizi; però fra quegli si può vfare la copparosa di Cypri, per non essere così copia de gli altri. De fattizi migliore è quello di Cypri, e secondo alcuni, il romano. Del naturale se ne troua in Toscana in sul Volterrano; e di quello si deue vfare per lo auuenire.

DEL ZAFFERANO.

IL ZAFFERANO, perche è molto in vso de' sani, e della Medicina, debbe esser sincero, di buona qualità, e fresco, però

DEL RICETTARIO: 73

rò che si adultera in più modi; il che si conosce dal colore, dall'odore, e dal peso. L'adulterato non ha il colore chiaro; similmente quello, che è vecchio, ma scuro; e non ha l'odore potente, come il fresco, & è graue di peso. Il Zafferano che ha mescolati certi fiori gialli, si conosce all'odore, e mastlicandolo, al sapore, e non tigne del colore del buono Zafferano. Quello, che è bagnato con la sap-
 pa
 a gustarlo è dolce, & scuro di colore. Quello, che ha del lithargyro, pesa più, che non è conueniente.



DELLE PREPARAZIONI DELLE MEDICINE SEMPLICI.



ET PRIMA DEL SECCARE.



OME SI secchino le medicine semplici, quando sono di nuouo colte; come l'herbe, i fiori, i frutti, le radici, & simili per la loro conseruazione, si è detto di sopra. Al presente diremo, in che modo le medesime medicine si debbono seccare di nuouo per prepararle, acciò che le si possino usare comodamente. Debbonsi adunque molte volte seccare le medicine più oltre di quello, che si ricerca alla conseruazione loro, quando si vogliono ò pestare, ò limare, ò farne cosa, che ricerchi la suddetta opera. Questo si debbe fare ò al sole, ò al fuoco, ò al vento tramontano, secondo che piace à i propii autori. Seccansi le mandorie, i pinoechi, i pistacchi, e gli altri frutti per confettare, accioche vi si appicchi su il zucchero ageuolmente, & non inhumidisca, & perda la sua bianchezza. Seccansi ancora i medesimi frutti, quando si vogliono purgare dalle seconde scorze.

DEL PURGARE.

IL PURGARE le medicine semplici è separare tutte le cose inutili, ò sieno parti di dette medicine, ò vero cose mescolate con esse. Si purgano le radici, i frutti, i semi, e l'altre cose simili; quando sono imbrattate di terra, ò di altro; vagliandole, e lauandole, come si fa comunemente di tutte le cose, ò vero come le gomme, e le ragie; con le quali il più delle volte è mescolato ò terra, ò legno, o altre cose inutili; & queste si struggono, e si colano, e si adopera la parte pura. Le medicine si purgano da alcune loro parti inutili; come le radici da quella prima scorza di fuori, che
tocca

tocca la terra, fresche, ò secche che le sieno, rastriandole col
 coltello; come sono gli ellebori, e le consolide, & simili.
 Similmente si purgano dalla midolla di dentro, la quale in
 molte è inutile; come nel dauco, nelle pastinache, nel prez-
 zemolo, & in molte simili; fendendole per il mezzo, e sepa-
 rando la midolla dalla scorza. Le secche si inhumidiscono,
 & di poi si fendono, e purgano dalla midolla come le fresche.
 I fiori si purgano leuando loro i gambi, le bocce; e pigliando
 solo le foglie, come le viole mammole, e le viole gialle, & in
 oltre da alcune si leua qualche parte della foglia; come delle
 rose quella parte, con la quale sta appiccata alla sua boccia, e
 si chiama vnghia. Quando si troua nelle ricette rose trattone
 l'vnghia, s'intende, che e' sia leuata via tal parte. I frutti si mon-
 dano dalla scorza di fuori, e dal seme loro, e da alcuna parte
 legnosa, che in essi si contiene; se eglino sono freschi, e gros-
 si, e di carne, e scorza tenera, come cotogne, mele, e pesche,
 mondandole col coltello, & aprendole, leuar via quella par-
 te di dentro legnosa, doue si contiene il seme. Quegli, che
 sono piccoli, come ciriege, fusine, prugnone, & simili si pas-
 sano per lo staccio, e si caua solamente la polpa utile. I mede-
 simi frutti, se sono secchi, si mettono in infusione, e si cuo-
 cono, e si passano per lo staccio; come l'vne passe, le fusine, i
 tamarindi, i datteri, e simili. I frutti, che hanno la scorza
 dura; come le mandorle, i pinocchi, le nocciuole, & i pistac-
 chi, si purgano dalla prima scorza dura, stacciandoli con vn
 martello: dalla seconda appiccata alla carne; ò mettendogli
 in infusione in acqua calda per alquanto spazio di tempo, e
 dandogli vn piccol bollire, & meglio sarà se si metteranno
 nell'acqua, che bolla; lascian doue stare fino che la buccia si
 separi: & subito scolata l'acqua darli vn poco d'acqua fresca,
 & mondarle, ò vero seccandogli sopra vn pannello tanto, che
 la scorza si rompa, e stropicciandogli con le mani, ò rimenan-
 dogli in vn sacco tanto, che si separi la detta scorza. I semi,
 che hanno la scorza grossa; come le faue, le lenti, e i ceci, si
 purgano, ò pestandogli leggiermente, ò macinandogli con
 vna macinetta leggiera, tanto, che si rompino; di poi con vn
 vaglio, ò vassoio si gettano in aria, e si purgano dalla loro
 G 2 scorza.

scorza. Certi altri semi, che hanno la scorza molto appiccata, & malageuole à separarsi, come il cartamo, e l'orzo, li mondanò seccadogli, e stropicciandogli come di sopra: il qual modo altera la qualità di detti semi, e malageuolmète cōduce ad effetto quello, che si desidera: onde meglio è immollare i detti semi, e massime l'orzo; e di poi pestarlo in vn mortaio largo con vn pestello di legno, percotédolo leggiermète; onde viene sempre à venire à galla quello del fondo; la scorza si spicca à poco, à poco, e come comincia à non venire più à galla, ma ammassarsi, bisogna cauarlo in vn vassoio, & gettarlo in aria; e la scorza spiccata si separa, e di nuouo facèdo nel medesimo modo per due, ò più volte viene mondo: debbesi di poi rasciugare ò al sole, ò al fuoco sopra vn pannello, e serbarlo per la ptissana de' Greci. Il medesimo riesce nel cartamo, ma più difficilmente: onde è parso ad alcuni, che si pesti il seme con la scorza, e cō la polpa: di poi si mescoli con l'acqua, ò altro humore cōueniente, e si coli per vna pezza fitta, onde la scorza rimane, e la polpa esce sola cō l'humore. Puolsi ancora sèza alcuna humidità pestare, & passare a staccio. Il simile si vfa nel seme del popone, e del cocomero, quando non si ha agio di potergli di nuouo purgare dalla scorza à vno à vno, cōciosia che quegli, che sono netti dalle loro scorze più tēpo innāzi inuie tino, e diuētino inutili. Le sugne ancora si purgano da quelle membrane, che le circondano, leuādole col coltello, ò struggendole, e di poi colādole. Le sopradette, e simili sono le forte del purgare, che appartengono à gli Speciali: certe altre appartengono più tosto à quegli, che trattano i metalli, & à gli alchimisti.

DELLO INSALARE.

LO INSALARE serue alla preparazione delle medicine, & à modo di condimento, come s'insala la carne della vipera mettendoui tanto sale à punto, quanto baltà à condire i cibi, che si mangiano, & ancora per dare qualità alle medicine: come à gli scrizzioli, i quali ò si conseruano insalati, ò abbruciandoli e bisogna dar molto sale, che sieno
ben

DEL RICETTARIO. 77

ben coperti, e pieni. Serue ancora à conseruare le medicine; come le parti de gli animali, & molti animali interi, doue si toglie maggiore quantità di sale; e si insalano, ò per mantenergli secchi; i quali, insalati che sono, e tenuti coperti nel sale per spazio conueniente, si cauano, e si tengono al vento, ò al fummo tanto, che si secchino; ò vero s'insalano per mantenergli humidi; à quali si fa prima la salamoia, e vi si mettono dentro; ò vero si lasciano stare in quella stessa, che si fa del sale, e dell'humidità di detti animali.

DELLO INHVMIDIRE.

Questa operazione serue à condire, & confettare i frutti, e le radici, & le scorze forestiere odorate: le quali non si potendo hauere fresche si tengono in infusione tanto, che s'inhumidischino. Si inhumidiscono ancora alcune cose odorate, quando si debbono pestare; accioche non esalino via le parti odorate, & sottili. Alcune herbe, come l'embelico di Venere, la porcellana, l'ellera, & simili; che hanno poco humore, & viscoso, s'inhumidiscono con qualche humore di simile qualità; pestandole, & spargendoui sopra di detto humore, col quale spremendo esce il sugo di quelle herbe, dalle quali sole molto malageuolmente si potrebbe trarre, e si adoperano varii humori, secondo che gli è ordinato da gli scrittori.

DEL NVTRIRE LE MEDICINE.

IL NVTRIRE è simile allo inhumidire; ma è differente in quello, che egli si fa con meno humore, & subito che è inzuppato, si mette à sciugare, ò al sole, ò nelle stufe; le quali si sogliono usare nelle botteghe de buoni Speziali; e si fa il medesimo cinque, ò sei volte; si come si nutrisce la sarcocolla con il latte d'asina, ò di donna.

Il seme del carui, e i mirabolani emblici si nutriscono, bagnandoli in tanto latte, quanto essi si possono da per loro succiare, che non n'auanzi, e di poi si raschiugano.

Il comino si nutrisce con l'aceto bagnandolo, e rasciugandolo nel medesimo modo.

DELL'INFONDERE.

NELLE infusioni, che seruano alla preparazione delle medicine, si considera l'humore, nel quale si fa l'infusione, & la qualità sua, se è freddo, o caldo; la quantità, & il tempo dello stare infuso. Si infondono i frutti, e le radici, che si hanno a inhumidire per condirle, & confettarle in conserue, in acqua calda, & in molta quantità, e vi si tengono tanto, che habbino preso l'humido a bastanza, poi si cuocono. Così le cose, che si hanno a nutrire, s'infondono in poco humore caldo, o freddo, e per poco spazio. Quelle che si hanno a cuocere, e massimamente le secche; come i fiori, l'erbe, le radici, i semi, & i frutti; perche così più ageuolmente si cuociono; s'infondono in giusta quantità di humore caldo, o freddo, secondo che gli è ordinato, e si lasciano stare per buono spazio, tanto che sieno inhumidite, onde interuiene, che ageuolmente di poi si cuocono. Similmente i semi, che s'infondono per trarne le mucellaggini. Le rose, e le viole s'infondono nell'acqua bollita la sera, lasciandoue stare infino al di, poi si spremono: e nella medesima acqua bollita si rinfondono delle nuoue, facendo il medesimo più volte nella medesima acqua, per farne il mele rosato colato, lo sciroppo rosato solutiuo, lo sciroppo rosato fresco, lo sciroppo violato semplice, & lo sciroppo violato solutiuo. Questo medesimo si fa delle viole gialle, delle cime del fumosterno, e d'altre, per fare i loro sciroppi d'infusione o semplici, o solutui. S'infonde l'ammoniaco, il galbano, l'opoponaco, & il serapino nell'aceto, quando si debbono dissoluere per purgargli, e per poterli mescolare, come si dira.

Le medicine purganti s'infondono in diuersi sughi, & acque, e con diuersi altre medicine; le quali correggono la mala qualità loro, secondo che è piaciuto; & è stato ordinato da Dottori; come il rhabarbaro pesto più o meno, di poi sparso sopra vino bianco in poca quantità, tanto che e' getti fuori

DEL RICETTARIO. 79

fuori il colore; dipoi messolo nel liquore, ordinato dal Medico, in tanta quantita, che egli ricuopra il rhabbarbaro, e soprauanzi, aggiugnendoui ò cinnamomo, ò spigo nardi, ò quello, che sarà ordinato. L'agarico, e le altre medicine purganti, e solutue, s'infondono ò sole, e con alcuna altra nel medesimo modo.

DEL DISSOLVERE, ET

Stemperare.

Questa operazione è vtile, come la infusione, alla preparazione di molte medicine, & ancora al porgerle, & all'amministrarle a gli ammalati. Quanto appartiene alla preparazione; le medicine si dissoluocono in varii humori, & in varii modi, secondo che gli è ordinato, & in particolare le lagrime, come il galbano, l'ammoniaco, l'opoponaco, e simili in vino, ò aceto, tenendole infuse; dipoi rimenantole al fuoco, onde si possono purgare colandole, e meglio vnire nella composizione delle medicine. Il vetriuolo, il mysi, il chalciti, la melanteria, e l'allume si dissoluocono, pestandogli prima; nell'acqua, ò vino, ò aceto, secondo che egli fa di mestiero. Alcune altre medicine minerali si dissoluocono la state nell'aceto, rimenantole al sole più giorni; come il verderame, la scaglia, & il fiore del rame.

Il lithargyro si stempera con l'acqua, vino, olio, ò aceto; ma più ageuolmente con l'aceto, come nel oxeleo di Galeno si dirà.

Le porcellette, e le blatte bisanzie si dissoluocono, tenendole in infusione nel sugo di limoni.

L'oppio thebaico si dissolue con acqua, ò con sughi, non con oli, ò grassi: perche non si mescola con essi. Questa operazione è simile molto alla infusione, & è differente, che per dissoluere, e stemperare si piglia molto manco humore, che per infondere; e che nel dissoluere occorre di menare la cosa, che si debbe dissoluere; il che nella infusione non interuiene: & molte medicine nel dissoluere hanno bisogno del fuoco.

DELLO

PARTE PRIMA DELLO STRVGGERE ET

Liquefare.

LO STRVGGERE è differente dal dissoluere; perche si strugge sempre col caldo ò di fuoco, ò di sole, ò di cose riscaldate per putrefazione. Molte cose si dissoluocono senza caldo, & in oltre le cose, che si dissoluocono, hanno sempre bisogno di qualche humore, le cose, che si struggono, non hanno bisogno di niuno: come i grassi, le midolle, gli oli aghiacciati, i quali si struggono con poco fuoco, ò al sole, ò vero in bagno Marie. L'ambra detta carabe, il bitume giudaico, la pece, la pece greca, la cera, e le gomme hanno bisogno di maggior caldo, non pero tanto, che frighino. Il piombo, l'argento, il rame, e l'oro hanno bisogno di molto maggiore. Il ferro di via maggiore, ancor che rade volte, o non mai occorre a gli Speziali liquefare simili cose, ma più tosto a coloro, che trattano de metalli.

DELLO AMMORBIDIRE.

QUELLE medesime medicine, che si struggono, si ammorbidiscono, scaldandole leggiermente o al fuoco, o al sole; e battendole col pestello caldo, o rimenandole con le mani calde, come interuiene de gli impiastri, quando si vogliono distendere in su le pezze, o cuoio. Alcune altre, che non hanno in loro simili grassi, oragie, ma cose di loro natura dure, & secche, si ammorbidiscono mescolandoui qualche humore, come interuiene molte volte delle pillole, o d'altre medicine.

DELLO INDVRIRE.

LO INDVRIRE si fa raffreddando quelle cose, che si struggono, e si rammorbidiscono col caldo, e le altre mescolandoui alcuna cosa secca, secondo che fa mestiero.

DELLO

DEL RICETTARIO. 81
DELLO SCALDARE.

LE MEDICINE si scaldano col fuoco, col sole, e col caldo della sanfa, della colombina, e del letame. Quelle, che sono humide, e che si scaldano col fuoco, meglio si scaldano in due vasi, de quali il maggiore sia pieno, o d'acqua calda, o bollente, e l'altro sia pieno della medicina, che si debbe scaldare, tenendo il vaso piccolo nell'acqua del primo vaso. E questo si chiama da moderni bagno Marie, e da gli antichi scaldare in vaso doppio, o vero in diplomate, che in vna parola significa il medesimo. E qualche volta si vfa, che il vaso della medicina si riscaldi da vapori dell'acqua senza toccarla, come sarebbe in qualche medicamento nobile.

DEL TENERE AL SOLE, SOTTO IL

Letame, sotto le vinaccie, sotto la sanfa, sotto la rena, e sotto la terra.

QUESTO serue per scaldare alcune volte le medicine, e molte volte per comporre, & dargli la perfezione; e serue in cambio di cocitura, come gli olii semplici; ne quali s'infondono i fiori, le rose, le viole, la camomilla, & altri; e si tengono al sole per certo numero di giorni. Similmente à fare il zucchero candi, il giulebbo cotto alla sua misura si pone in certe brocche, e tienli al sole, ò nelle stufe atte à ciò. Il sugo della squilla si caua, come si dirà, tenendola al sole. Quando interuiene, che e' non sia sole, si debbono scaldare al fuoco; ma meglio in bagno Marie, per molto spazio, e per interualli, facendole alcuna volta bollire. Suppliscesi ancora col sotterrarle sotto al letame, ò nella vinaccia, ò nella sanfa d'vliue riscaldata; come si sotterra il chalciti, e la cadmia per farne il pforico, e il giulebbo per il zucchero candi; e molte altre forte di medicine si mettono à riscaldar sotto le dette cose, e ancora sotto la rena, e sotto la terra.

DEL

PARTE PRIMA DEL CUCERE,

LE MEDICINE semplici si cuocono in qualche humore, ò vapore; e si chiama lessare, ò asciutte, e si chiama arrostitire. Si cuocono per la preparazione, & ancora per la composizione; diremo quanto appartiene alla preparazione. Quelle, che si cuocono in cose humide, si cuocono, ò per seruirsi delle medicine, cotte che le sono; o vero per seruirsi dell'humore, nel quale sono state cotte. Quelle, che si cuocono per adoperarle cotte, ricercano minor cottura, che quelle, delle quali si adopera la decozione. Hanno però certi segni, i quali per l'vno, e per l'altro conto dinotano quando sieno ben cotte; come l'herbe, i fiori, le radici, e i frutti di carne tenera, e freschi sono cotti, quando inteneriscono di sorta che si possino pestare, e passare per lo staccio. Alcuni semi, come di lino, di fien greco, e d'orzo, sono cotti quando e' sono scoppiati: alcuni altri, come gli anici, i curiandoli, & il comino, son cotti, quando inteneriscono. I frutti forestieri, & secchi; come i mirabolani, le scorze, i legni, & le radici secche hanno molta cottura. L'herbe, & i fiori hanno poca cottura, & presto diuentano teneri; ancorche habbino in tra loro alcune differenze, secondo che sono di parti più sottili, & hanno la sua virtù in superficie; come la camomilla, il capeluenere, il serpillio, & simili: le quali cocendosi insieme con le altre, si mettono, quando quelle sono quasi cotte. Il simigliante interuiene delle radici sottili, & odorate; come della bacchera, de la valeriana, dello spigo nardi, & de gli altri aromi; i quali si aggiungono alla fine della decozione: & dopo tutte le medicine dette, i fiori. I modi del lessare sono molti; si lessa in vn vaso, che habbi quella quantità d'humore, che sarà ordinato; nel quale debbono stare infuse le cose, che si hanno a cucere, più, ò meno secondo che sono secche, ò fresche; ponendo detto vaso al fuoco, & facendolo bollire prima assai forte, di poi adagio, accioche meglio si conduchino a quella cottura, che desideriamo. Cuoconsi ancora in vaso doppio, o vero in bagno Marie nel medesimo modo. Vn terzo modo di lessare v'sa Galeno ne' frutti, tenendogli sospesi in

DEL RICETTARIO. 83

fi in vn vaso, che sia mezzo d'acqua bollente, & voltando detti frutti tanto, che intenerischino egualmente per tutto: onde nasce, che la virtù del frutto non suanisce, come se si cocesse nell'acqua. I vasi, in che si quoce, possono essere di terra cotta, bene inuetriati, e tenuti in molle, o di vetro, o di rame stagniato, o di bronzo. Il meglio, che si possa usare, è il vaso di vetro in bagno Marie, appresso al fuoco, o nelle ceneri, o in vn fornello, che habbi sotto il fuoco. Il fuoco vuole essere di carboni o di brace bene accesa, & di fiamme di legni secchi che non faccino fumo.

DELLO ARROSTIRE, FRIGGERE, & abbronzare.

L'ARROSTIRE è cuocere senza altro humore di fuori certe medicine, che hanno qualche humore; come le carni, & i frutti, e le radici sole.

Il friggere è cuocere quelle medesime, o altre, che sieno secche; aggiugnendoui olii, o grassi, o altri humori in poca quantità.

Lo adustare, o abbronzare è scaldare certe medicine, che non hanno in se tanto humore, che le possino riceuere cottura; tagliandole in pezzi, e mettendole sopra a vn testo, o ferro ben caldo, tanto che le parti di fuori si secchino, & venghino abbronzate; come il rhabbaro, i mirabolani, & il seme della nigella, & altri. Le cose, che si arrostitiscono, si tengono vicine al fuoco in vno stidione, voltandole continuamente, che tutte le parti habbino egualmente il fuoco: o si cuocono nel forno, o nella pentola, che sia appresso al fuoco, & coperta di sopra con vn testo, che habbi del fuoco: o da per loro, o rinuolte in pasta, come la squilla; o vero messe in vna cotogna; come la scamonea per correggerla, la quale si mette in vna cotogna scauata doue sta il seme, & si cuoce, o in forno, o in pentola infino alla debita misura. Altri rinuoltano la detta cotogna, doue è la scamonea, in pasta; & la mettono in vn tegame in forno, doue sta tanto, che sia abbronzata la pasta, & cotta la cotogna. Il friggere si fa, o in padella, o in tegame.

me. L'abbronzare, come di sopra s'è detto. In tutte queste operazioni bisogna auuertire di fare à sufficienza; & di non leuar crude quelle cose, che debbono esser cotte, ò per arrostitura, o per frittura; ne di cuocerle troppo, che le si abbronzino, o ardino, & diuentino inutili à quello, per che si fa tale operazione.

DELL' ARDERE LE MEDICINE.

LE MEDICINE s'ardono, accendendole da se sole; come i fermenti, i rami di fico, di cerro, l'herba cali, & molte altre; ò vero mettendole fra i carboni accesi in vna pentola insieme col zolfo, o da se sole. In vna pentola ancora si ardono l'abrotano, l'aneto, e la zucca, mettendola su i carboni; & lasciandola affocare tanto, che l'herba diuenti cenere.

La mortella s'abbrucia, per fare l'antispodio de' Greci, pigliando le sue foglie co' fiori, & con le coccole acerbe; & mettendole in vna pentola cruda, coperta con coperchio tutto forato, e lasciandole stare nella fornace tanto, che la pentola sia cotta; di poi si cauano, e di nuouo si mettono in vn'altra pentola cruda, la quale si mette à cuocere, come di sopra, nella fornace tanto, che ella sia cotta, & cauate le cose sopradette incenerite si lauano, & si serbano per vsare.

La seta s'abbrucia pigliando i bozzoli dell'anno allhora presente, e traendone i bachi, e la seta d'attorno & anco quella parte di dentro che fusse macchiata s'ardono mettendo la pentola sopra à carboni, & lasciandola stare tanto, che non se ne faccia al tutto cenere, ma si leua, come prima è da poterli pestare.

Ardonsi molti animali; come gli spinosi, gli scriccioli, e le rondini; mettendo la pentola sopra à carboni, o nel forno caldo: cuopresi la pentola con vn testo forato, accioche si possa comprendere per il fummo, che esce dal testo, quando le sono cotte. Quando s'ardono le vipere, e gli scorpioni, bisogna guardarsi dal fummo, perche è nociuo.

Il sale, & il nitro s'ardono nel medesimo modo, & si conoscono, quãdo sono arsi, che eglino non scoppiettano, ne fanno strepito.

L'allume,

DEL RICETTARIO. 85

L'allume, & il vetriuolo s'ardono in vna pētola scoperta, accioche si vegga quando sono arsi; & questo è quādo eglino nō bollono, & che sono ridotti secchi di modo, che elsi non faccino sonagli, & l'allume sia bianco, leggiere, & stitolabile con le mani, & il vetriuolo quando ha mutato il colore: & diuentato rubicondo.

L'ossa, l'vnghe, il corno del ceruio, & il corallo s'ardono in questo medesimo modo, & sopra à carboni tanto, che nō faccino fummo, & mutino colore: diuentando bianchi.

I granchi presi ne' dì caniculari, quando la Luna ha diciotto giorni, s'ardono fra due padelle di rame.

Le pietre s'ardono sotto i carboni soffiando tanto, che s'affuochino: di poi si spengono in qualche humore, & di nuouo si mettono sotto i carboni, ò vero ne' coreggiuoli de gli orrefici tante volte, che diuentino poluere.

Il rame, & il piombo s'ardono facendone lame, & mescolandogli col zolfo, & col sale, & mettendogli in vna pentola cruda; la quale si tiene fra carboni, ò in vna fornace tato, che sia cotta; ò vero in vn coreggiuolo, il quale si tiene sopra à carboni tanto, che egli sia bene affocato; ma il piombo bisogna cōtinuamente menarlo, infino che diuenti poluere, & si può ardere ancora senza zolfo, & sale, in vn forno, che habbi due bocche, & sia diuiso nel mezzo da vn muro di mattone, alto vn quarto di braccio; doue nell'vna delle parti stia il fuoco, et nell'altra il piombo, rimenandolo cōtinuamente, infino che diuenti poluere, la quale si chiama terra ghetta, & questo è expediente fare, quando se n'hauesi à ardere quantita grande, doue si auanza, & di spesa, & di tempo. Il rame ancora s'arde da per se, per fare il ferretto di Spagna.

Ardesi l'antimonio rinuolgendolo nella pasta, & mettendolo sotto à carboni, doue stia tanto, che la pasta sia arsa, perche ardendolo più oltre, si conuerte in piombo.

Il calciti per la theriaca si abbrucia in questo modo. Pigliasi once cinque di calciti, & mettesi in vna pentoletta, la quale così scoperta si pone in mezzo à carboni prima benissimo accesi, & quiui si lascia stare fino à tanto, che si vegga il calciti stitutto, e la parte stiumosa, & leggerissima galleggia.

H re

re sopra, allhora si lieua la pentola da fuoco, & senza punto soffiarui dentro, si mette in terra a raffreddare non al sole, ma all'ombra: di poi si piglia solamente quello che di sopra è itiu-
mofo, e che non è ne giallo, ne pallido, ma verde, o cenero-
gnolo, il che si proua, pigliandone vn pezzetto dello stiuo-
lo, & stritolandolo, se si vede di dentro, come di fuori verde,
ò cenerognolo, si mette da parte per la theriaca.

Il vetro si abbrucia in questa maniera. Piglisi vn pezzo di vetro del più chiaro, & pestasi sottilmente, & stacciasi, & met-
tcsi in vn romaiuolo di ferro; il quale posto sopra i carboni
accesi, tãto vi dimori, che il vetro si affuochi, & affocato me-
tcsi à spegnere nel ranno fatto della cenere de gambi delle fa-
ue; & di nuouo rimettesi à pestare, & à infocare, & poi à spe-
gnere in detto ranno, e questo si faccia tante volte, che si veg-
ga benissimo incenerito. Il che si conosce, quando si vede,
che egli non sia più risplendente, & che stropicciatolo fra le
dita, non si senta ruuido, & messo in bocca non scrosci punto
fra denti. Questa cenere di vetro così preparata si macina sul
porfido sottilissimamente, per metterla nel lattouaro de ci-
neribus.

Ardonfi ancora le ragie, gli olii, la pece, l'incenso, la stora-
ce, & simili, per hauerne la filiggine, tenendole in vn vaso, &
appiccandoui fuoco, ò vero strutte che le sono, accendendoui
vno stoppino, & tenendoui sopra vn cappello di terra, ò di ra-
me forato in sommo, accioche il fumo possa esalare, raccogliẽ-
do la filiggine, che s'appicca al cappello. Falsi ancora, met-
tendo le materie accese in vn lanternone coperto di carta, &
ferrato, che non respiri, & è meglio.

DELLO SPEGNERE.

LE PIETRE, & alcuni minerali si spengono più volte
innanzi che s'abbrucino, & questo quando sono affocate, &
diuentate di fuoco, mettendole, ò nell'acqua, vino, olio, mele,
burro, ò qual si voglia humore, e vi stiano tanto, che si raffred-
dino. Alcune si spengono vna volta, ò più, secondo che è or-
dinato da i Dottori.

DEL

DEL RICETTARIO.

87

DEL PESTARE.

LE MEDICINE si pestano, acciochè non si potendo venire per la grossezza, & durezza loro, ridotte in poluere ageuolmente si vniscino con l'altre, le quali si fanno più, & meno sottili, secondo che torna à proposito à chi ha ordinato la medicina.

I modi del pestare sono varii secondo le cose.

I metalli si pestano con vehemenza, & assai.

Le medicine odorate, come la cannella, i gherofani, la mace, & altre si pestano con manco vehemenza, acciò non eshalino le parti sottili, e alcuna volta vi si spruzza vn poco d'acqua rosa, o d'altro humore.

Le radici odorate, come l'angelica, la valeriana, la gariofilata, & l'asaro si pestano nel medesimo modo, & con la medesima diligenza. Quelle, che non sono odorate, & di parti grosse, come la genziana, il peucedano, & la brionia si pestano con vehemenza, & assai.

L'herbe odorate, come il calamento montano, la persa, & il serpillio si pestano come le radici odorate, & i fiori si pestano nel medesimo modo.

L'incenso, il mastico, la sarcocolla, & i sughi, che riserbano dell'humido, e del viscoso, si pestano non battendo il pestello, ma rimenantolo in quà, & in là per il mortaio.

Le gomme, o le lagrime, come la gomma arabica, & il dragante si pestano nel medesimo modo. Il rhabbarbo, & alcune altre radici, che ritengono alquanto d'humidità, si pestano nel medesimo modo. Il galbano, l'ammoniacco, l'opoponaco, il bdellio, la mirrha, il sugo della logorizia, dell'hypocistide, del cocomero asinino, & l'oppio thebaico, si pestano mescolandogli con acqua, o vino, o aceto, o qualche altro humore. Il musco con l'acqua rosa, acciochè non eshalino le parti odorifere. La canfora si pesta, bagnando prima il mortaio, & il pestello con acquavite, o vero vngendolo con olio di mandorle dolci. Similmente certi semi, che hanno del viscoso, e dell'vntuoso, come il thlaspi, il seme del nauone; e della senapa si pestano da per loro, o con vino,

H 2 o altro

ò altro humore, secondo che fa di bisogno. I frutti freschi, le radici fresche, che s'hanno adoperare per i medicamenti composti, si pestano, poiche son cotte; & prima ò si tagliano in pezzetti, ò si soppestando, & tengonsi in infusione, come è detto.

DEL SOPPESTARE.

IL SOPPESTARE è rompere in parti grossette, e non ridurre in poluere, come nel pestare. Quello è vtile à molte medicine, le quali per certe vtilità si ricercano, che sieno tali: serue ancora molte volte alle medicine, che debbono hauer altra preparazione; come all'herbe, & radici, che s'hanno à cuocere, & à quelle cose, che s'hanno à macinare in poluere sottilissima, come appresso si dirà.

DEL MACINARE.

SI MACINANO certi semi; come il grano, il loglio, i lupini, il lin seme, & il fien greco, perche non si possono così commodamente pestare; & perche pestandogli si mescolerebbe insieme la scorza, & la farina. Macinansi ancora certe medicine metalliche; le quali pestando non si potrebbero ridurre in poluere sottilissima, come la tuzia. Così le perle, le pietre, il lapis lazoli, e l'armeno si macinano in vn mortajo, che habbi il fondo largo, con vna macinetta, e l'vno, & l'altra sia di porfido; spargendoui sopra acqua rosa, ò qualche altro humore, quale sia tanto che faccia correre la cosa che si macina accioche non se ne voli via la poluere. Macinansi ancora, e meglio sopra à vna pietra di porfido piana, ma alquanto incauata: rimenantole con vn macinello per lungo spazio, tãto che pigliandone tra le due prime dita, & stropicciandole insieme, nõ vi si senta inegualità alcuna, & mettendone tra denti non iscroscino, & si seguiti di macinare tãto, che ingrossi, & si possa mettere ad asciugare sopra carta, ò marmo à vso di lenticchie.

DEL

DEL RICETTARIO. 89
DEL POLVERIZZARE LE MEDICINE
fregandole in su la pietra d'arrotare.

IL LAPIS giudaico, & il lapis hematite, e molti trocisci, e sieffi composti per le malattie de gli occhi, si poluerizzano, e si disfanno fregandogli con alcuno humore in su vna pietra d'arrotare fine, & di quelle, che ancora hoggi sono portate dall'isola di Nasso.

Il Piombo, & il rame si macinano in questo modo. Liman si sottilmente, & la limatura si macini con alcuno humore su il macinello concauo del porfido, o altra pietra dura palsifi per pezza sottile, lasciando dare infondo, & decantando l'acqua; poi si asciughi, come è detto di sopra.

DELLO STACCIARE, E PASSARE
Per istaccio.

SI STACCIANO le farine per cauare la crusca, & la parte dela scorza de' semi. Staccianli le medicine semplici, che si pestano, accioche le siano tutte vguali, passando per il medesimo staccio tutta la massa, & perche restino le parti grosse sole. La tela dello staccio vuole essere più o meno fitta, secondo che egli torna commodo a chi ordina. Il lithargyro si staccia per vna pezza, accioche per la sua grauezza non sforzi lo staccio di stamigna, & pasci più grosso, che non fa di mestiero.

L'Agarico si riduce in poluere fregando il pezzo allo staccio, & cauando le fibre con vna punta di coltello.

Passanli per istaccio alcune radici cotte, & frutti per purgargli dalla scorza, & da i semi; similmente la polpa della cassia in canna si passa per lo staccio, acciò solo si tragga il fiore, & si purghi dalle parti legnose, & da i semi. Nel medesimo modo si passano i tamarindi, & i datteri, humettandogli, o infondendogli, o cocendogli, secondo che fa di bisogno. & le cose odorate si staccino con lo staccio coperto.

PARTE PRIMA DEL LAVARE.

LE MEDICINE semplici si lauano, quando le sono imbrattate di qualche cosa di fuori; come le radici, & l'herbe; ma questo non è proprio dell'arte di preparare i medicamenti, ma comune à tutte le cose, che sono imbrattate di terra, o d'altro, che habbi bisogno di lauare. Il lauare, del quale trattiamo in questo luogo, è per due fini; o per leuare da semplici medicamenti alcune qualità loro, o per comunicargliene qualche vn'altra. Quelli, che si lauano per leuarne le qualità, come la calcina, si pestano sottilmente, di poi si mettono in buona quantità d'acqua, & si rimescolano insieme, & si lasciano posare, & calare al fondo, & gettasi via l'acqua: & questo si fa più volte tanto, che l'acqua sia chiara, & allhora si seccano, & si serbano. I metalli pesti sottilmente si mettono nell'acqua pura, o di mare, o nell'aceto, o in altro humore; & si rimestano con pestello tutto il giorno al sole di state; di poi si lasciano stare la notte, & la mattina si getta via l'humore, & vi se n'aggiugne dell'altro; rimenantolo nel medesimo modo fino à tanto, che l'humore, che esce, sia chiaro.

L'Aloe si laui non per raffinarlo, ma per correggerlo infondendolo in sugo di rose purificato, tanto che lo faccia liquido: & messo in vaso inuetriato a'l sole si rimena ogni giorno spesso tanto che venga à consistenza di mele; rimettendo fino à tre volte la medesima quantità di sugo, & l'ultima volta si lasci asciugare tanto, che si possa conseruar da se stesso. Il medesimo modo si tiene lasciandolo con l'acqua d'endiua. L'aloe detto volgarmente hepatico si laua per separarne le parti più grosse; & questo si fa soluendolo nell'acqua d'endiua: & colandolo: di poi si lasci dare in fondo, & si decanti l'acqua perche nel fondo resta la parte terrestre.

Le pietre si macinano, come di sopra è detto nel Capitolo del macinare, di poi si mettano nell'acqua, o in altra humidità stropicciandole con le mani, e rimenantole: di poi si lascia posare, e l'acqua si getta tante volte, che ella rimanga chiara. l'acacia, & gli altri sughi, che non si possono ridurre in poluere si lauano come s'è detto dell'Aloe.

Le

DEL RICETTARIO. 91

Le ragie, i grassi, le midolle, & gli olii si liquefanno, & si rimenanano, e si getta via l'acqua tanto, che l'elca pura. L'olio si laua mettendolo in vn vaso inuetriato, che habbia vn buco in fondo; & messoui l'acqua, si dibatte; di poi si lascia posare, & sturato il buco, l'acqua esce, infino à tanto che venghi l'olio, & ferrato il buco, di nuouo si rilaua, secondo, che fa di bisogno. E perche l'olio resta con qualche parte d'acqua, volendolo adoperare, bisogna scaldarlo, accioche l'acqua si separi. Le medicine, che si lauano con decozzioni, ò con sughi, accioche elle piglino delle qualità di detti humori; non si lauano con tanta quantità d'humore, quanto le sopradette, nè tante volte; & non s'vsa quella diligenza di separarle dall'humore; come quando si laua l'aloè con sughi di rose, ò di endiuia, ò con la decozzione delle spezie delle pillole alefangine. I turbitti col decotto dell'agarico, & de'tithimali, accioche purghino più gagliardamente.

DEL MODO DEL TRARRE I SVGHI.

I SVGHI si cauano dalle foglie, & verimene, pestandole, & spremendole; di poi colandole: & seccansi i sughi ò al sole, ò al fuoco (in caso di necessità) tanto che si spessischino: ma il fuoco non habbia più forza di quello, che harebbe il sole & se ne fa pastegli, & serbanfi; ò vero chiarendogli si serbano liquidi in vn vato, che habbi la bocca stretta; mettendoui sopra vn dito d'olio. Nel medesimo modo si cauano di certi frutti; come dell'agresto, delle melagrane, delle sorbe, delle nespole, de limoni, & simili; traggonfi ancora da certi frutti grattugiandogli come dalle cotogne, & da altri, che sono da grattugiare, & si conseruano liquidi più tosto, che secchi, nel modo che di sopra è detto; ò vero insalandogli come l'agresto.

Alcune herbe, che hanno poco sugo, & quello viscoso, come l'ellera, la porcellana, l'ymbelico di Venere, hanno bisogno di melcolarui, ò acqua, ò altro humore simile alle qualità loro, mentre che si pestano; accioche spremendole venga con esse il sugo di dette herbe, ò vero scaldandole alquanto, peste che le sono. Delle radici, & di alcune herbe secche, o ve-

ro che non hanno molto sugo, come è la logorizia, la centau-
rea maggiore, la genziana, & simili; si trae il sugo, infonden-
dole in acqua per cinque giorni, di poi cocendole in detta ac-
qua tanto, che diuenti grossa, e si colano, di poi di nuouo si
cuoce detta colatura tanto, che l'habbi forma di mele, & si sec-
ca al sole, e falsi pastegi, e si conseruano. Il sugo del lentisco,
cauato per espresione, viene in minore quantità, ma è miglio-
re, e più lucido, e quello, che è fatto per decozzione, oltre che
muta il sapore, è molto meno altringente. Del'a radice del-
l'ebbio, del ghiaggiuolo, & del cocomero asinino si caua il su-
go grattugiandole, o pestandole, di poi spremendo, come di
sopra è detto.

Della tafia, e del peucedano si trae, cauando intorno alle
radici, & fendendo la scorza, e mettendoui sotto, ò foglie, o
alcuna altra cosa, che lo riceua netto, tenche questo si può
chiamare più tosto liquore, che sugo. Quello della tafia si
secca al sole, quello del peucedano all'ombra. Cauasi ancora
pestando, o grattugiando dette radici, & spremendole, ma
bisogna tenere il viso ben turato, accioche i fumi, che escono
dalla tafia, non faccino enfiare, & scorticare il viso.

Dai tithimali si trae cogliendo l'herba nel tempo della vè-
demmia, tagliando la sommità delle vermen e, & lasciando-
lo scolare in vn vaso, & seccandolo al sole, ò vero mescolan-
dolo con la farina de gl'orobi; ò vero lasciandone cadere in vn
fico secco cinque, ò sei gocciolate; serbando detto fico, come
dice Dioscoride: & questo ancora si può chiamare liquore.

Dell'hypocistide, che nasce a piè del imbrentina nel fine
della primavera, si trae il sugo pestandolo, e spremendolo,
& mettendolo al sole.

Del cocomero asinino si caua l'elaterio in questo modo; pi-
gliansi i suoi frutti maturi; il che è quando toccandogli si spic-
cano dalla lor pianta, & schizzano il sugo; & allhora si met-
tono in vno staccio sopra à vn vaso, & si rompono con la co-
stola del coltello grossamente, & si piglia il sugo colato, &
quella carne, che rimane appiccata allo staccio, e sopra le bu-
cce, che rimangono, si getta dell'acqua, accioche porti via quel
sugo, che fusse rimasto su le dette bucce, & mescolasi ogni
cosa,

DEL RICETTARIO. 93

cosa, & cuopresi il vaso con vn panno lino in più doppi, & si mette al sole, & si getta via continuamente quella parte acquosa, & stiumola, che viene a galla, tanto quanto dura; di poi si rimena, & farsi pastello, & serbasi. Alcuni altri pigliano il poponcino, & lo diuidono per il mezzo con vn coltello di legno, & ne cauano quella midolla, che è intorno appiccata verde, & trasparente; e tenendo l'ordine detto, si passa per istaccio; & come è detto, si secca.

Della squilla si trae il sugo secondo Galeno in questo modo. Si piglia la squilla a venti de' giorni caniculari, monda dalle scorze di fuori, & si rompe con mano; & di poi si mette in vn vaso, donde sia tratto il mele di fresco, il quale debbe essere benissimo rurato, & rinuolto in vna pelle, si pone al sole in luogo volto a mezzo giorno, & coperto da tramontana; doue si tiene per quaranta giorni, voltandolo alcuna volta, accioche habbia per tutto il sole: di poi s'apre, & quell'humore, che è a galla, si cola, & mescola col mele, & si cuoce, & serba. Puolsi ancora cauare nella maniera mostrane sughi viscosi. La squilla, che è fermentata, & cotta, si pesta, & mescola col mele; & farsi loch di squilla, che è simile al sugo predetto.

Della zucca si trae il sugo, rinuolgendola nella pasta, & cendola in forno, insino che la pasta sia cotta; di poi si sprema & vsasi: ò vero grattugiandola, & spremendola come di sopra.

DEL MODO DEL TRARRE LE

Mucellaggini.

LE MUCCELLAGGINI si cauano del seme di psillio, di lino di fien greco, di cotogne, e di certe radici, come dell'altea, della malua, della branca orfina, mettendole in infusione nell'acqua per vna notte, di poi si mescola detta acqua, & si scalda, & si mantien calda senza che ella lieui bollire, agitandola con vn mestatoio, fino à che esca la mucellaggine grossa à galla, & tutto si mette in vn torcifeccio di panno ferrato, e si lascia colare: ò vero si piglia due bastoni, & strignesi, cominciando dalla bocca del torcifeccio verso il fondo, e bisognando si percuote il sacco con vn bastone. Cauasi ancora la mucellaggine

luggine del psillio, per fare il suo loch più suaue, infonden doli nell'acqua fresca, come è detto, & lasciandolo stare per vento quattro hore; di poi si rimena più volte con vna spatola tanto che ingrossi la mucellaggine, & si cola, & s'vsa come di sopra. Simile è quello, che è chiamato mele anacardino, che si fa leuando i picciuoli à gli anacardi, che sieno freschi, e cocendo gli nell'acqua per buono spazio; da quali esce vn'humore, ò mucellaggine simile alle predette. In questo modo ancora si fa il mele passulato.

DELLO SPREMERE LE MEDICINE.

LE MEDICINE si spremono, per cauarne le parti humide & sottili, & separarle dalle secche, & grosse; come i frutti quando se ne trae gli olii, ò i sughi. Si spremono ancora le herbe, le radici, & molte decozzioni per seruirsi della parte humida. Gli strumenti sono le mani, lo strettoio, & il torcifeccio spremuto con due bastoni, di poi battuto, & il panno, & la stamigna torta con mano, come s'vsa. Debbonsi le predette cose spremere più, ò meno secondo che fa di mestiero. A trarre i sughi, & gli olii si debbe fare forte espresione. Delle infusioni, & decozzioni si deue fare, secondo che è ordinato.

DEL COLARE.

LE MEDICINE si colano per purgarle dalle parti grosse; come sono i sughi, gli olii, le decozzioni, l'infusioni, i giulebbi, gli sciroppi, le gomme liquefatte, le lagrime, & rage strutte. Gli strumenti sono molti, come fistole, stamigne, panni, torcifecci, vasi di terra cruda, & vasi di ellera, che versano le parti molto humide, & sottili, & riserbano le più grosse: i quali non sono in vso delle spezierie. Le cose humide, come i sughi, gli sciroppi, l'infusioni, & le decozzioni si passano per stamigna, ò panni tesi sopra vn telaietto, ò vero per torcifeccio il quale può essere vn solo, ò due, ò tre; sendo sempre il primo minore, & più rado; il secondo maggiore tanto, che hauendo in corpo il primo, vi sia intorno intorno spazio vacuo della

DEL RICETTARIO. 95

della grossezza di tre dita; il terzo maggiore del secondo alla proporzione medesima, & più spesso; onde viene à colarsi l'humore in vn tratto perfettamente. I giulebbi, & gli sciroppi con zucchero, ò con mele, si colano per feltro, ò altro panno lano, ò vero per stamigna distesa in su'l telaio; ò vero per torcifeccio semplice della medesima materia, & si colano caldi, perche freddi non potrebbero passare. Colansi ancora alcune medicine per il feltro, come il vetriuolo dissolto in acqua, & altre simili; le quali hanno mala qualità, & corrosiua, & si colano in questo modo. Pigliasi vn pezzo di feltro largo quattro dita, & lungo tanto, che aggiunga nel fondo del vaso, doue è la cosa, che si debbe colare, & auanzi l'orlo; & sia sospeso dal lato di fuori, onde inzuppando continuamente il feltro dell'humore, & portandolo alla fine, lo versi in vn altro vaso vicino, & questo modo di colare si chiama stillare, ò passare per feltro.

DEL CHIARIRE.

LE MEDICINE liquide, che hanno diuerse parti mescolate, si chiariscono, ò lassandole riposare tanto, che le parti grosse vadino al fondo, pigliando di poi la parte di sopra chiarita; ò veramente colandole come è detto; ò vero alcune, che difficilmente chiariscono, tenendole al sole, ò cocendole al fuoco, e stiumandole, di poi colandole, ò vero mescolandole coll'agresto, ò sugo de limoni, ò aceto doue si ricerca; ma il più delle volte si chiariscono con le chiare d'huoua di batture, di poi facendole leuare il bollore, di poi si stiumano, ò vero si colano.

DELLO STIVMARE.

LE MEDICINE, che si cuocono, si stiumano, & purgano leuando la stuma, che viene à galla, con la mestola di ferro stagnata, & forata; accioche con la stuma non si getti via l'humore, in che si cuoce: & questo è comune a tutte le cose, che si cuo-

fi cuocono. Stiumanfi ancora i sughi, il mele, & il zucchero, per leuar via le parti più grosse, & escrementose; facendogli bollire da per se, ò con chiare d'huoua dibattute, come del chiarire è detto; di poi leuando la stiuma con la mestola forata; ò colandogli per stamigna, ò panno in sul telaio, ò vero per torcifeccio.

DEL COLORIRE.

I MEDICAMENTI si coloriscono mescolandoui alcune cose colorate: come verderame, cinabro, chalciti, minio, biacca, & simili, & ancora con la misura del cuocerle, come quelle, che ricercano il verderame, & alcune sono verdi, alcune rosse, & alcune fusché, ò vero lauandole, come l'olio, e la trementina, che diuentano bianchi, ò tenendole al sole, come la cera, & il sapone ridotto in brucioli, ò in lame sottili, & ancora cocendole al sole, come molti impiastri: i quali perche diuentino bianchi, si cuocono, & rimenanò al sole, & in oltre agitandole, come i penniti, i locchi, & i manuscristi, diuentano bianchi rimenantogli molto.

DELLA PREPARAZIONE DI ALCVNE

Parti de gli Animali.

COME si faccino le preparazioni d'alcune parti de gli animali, come de' fegati, de' polmoni, de' feli, de' gagli, de' graffi, de' feui, & delle sugne, se n'è parlato nel principio, doue si è ragionato dell' elezzione di esse a' proprii luoghi.

DE I SANGVI DE GLI ANIMALI, ET

Della preparazione del sangue di becco.

IL sangue si vfa in medicina, preso da molti animali, nel tempo, che sono più floridi, & di mediocre età; come il sangue di colombo, di tortora, di testuggine marina, di becco, et d'altri, i quali si preparano in diuersi modi.

Il san-

Il sangue di becco si prepara in questa maniera. Nel tempo, che l'vua comincia à maturare, si piglia vn becco di quattro anni in circa, & ben nutrito: il quale si scanna, & il sangue, che esce da principio, & da vltimo si getta via; e quel del mezzo si riceue in vna pentola, doue si lascia rappigliare, & rappresoui con vna canna appuntata si diuide in molte particelle: & di poi turata la pentola con vn panno lino rado, si tiene al sole, & alla rugiada tanto, che sia ben secco; auuertendo che non sia bagnato dalla pioggia: di poi pesto sottilmente si serba in vaso di vetro, ò di terra inuetriato, & ben turato. La pentola, doue il suddetto sangue si ha à riceuere, debbe essere ben cotta; tenuta in molle alquanto, & poi bollita tanto, che ella lasci tutto il sito della terra. Altri nutriscono il becco ne' giorni canicolari d'herbe atte à rompere la pietra, & gli danno à bere vino bianco odorato, & lo tengono ogni dì tre, ò quattro hore al sole nel mezzo giorno, dandogli à bere del vino sopradetto quanto vuole; facendogli fare sera, & mattina esercizio: di poi passati quei giorni lo scannano, & preparano il sangue, come del primo s'è detto.

DEL TRARRE GLI OLII.

GLI olii si cauano de' semi, frutti, liquori, lagrime, & di tutte le cose, che hanno dell'vntuoso, & ancora delle medicine minerali.

De' frutti, come delle mandorle dolci, & amare, de' pinocchi, pistacchi, del been, delle noci, & d'alcuni semi, come di lino, di sesamo, di cherua, & d'altri si traggono in questo modo: purgansi i frutti, & i semi, che hanno la scorza dura, & pestansi, & quando sono pesti vi si sparge sopra alquanto d'acqua calda, & rimenanli tanto che i detti frutti uenghino à olio, di poi si priemono con le mani, ò con lo strettoio.

L'olio di noce moscada si caua in duoi modi per destillatio-

I ne

ne liquido: & per espressione spruzzandoui in uece d'acqua ò greco, ò acqua uite debole; poi mettendo al torculo. Auertendo che il torculo sia caldo: & le noci sieno bene peste, & racchiuse in pezza lina non debole.

De' frutti dell'uliuo, dell'alloro, & del lentisco si caua, faccendogli bollire quando sono maturi nell'acqua; di poi raccogliendo l'olio, che uiene à galla sopra all'acqua, ò uero pestandogli, & spargendoui sopra dell'acqua calda, spremendo come di sopra.

Dalle coccole di ginepro si caua l'olio per destillatione: & questo si usi nelle medicine, che si tolgono per di dentro.

De' legni, come del ginepro, del legno aloè, del legno santo, & della picca, si caua, per descenso facendo vn cappello di terra cotta, ò di rame; il quale habbi di sotto vn corpo della medesima materia, che habbi nel fondo vna graticola di ferro; & si empie il corpo di legni in pezzetti, & si fa vna catasta; tal che mettendo il cappello di sopra al corpo, venga quasi ripieno: e si pongono sopra à vn vaso alto vn mezzo braccio; il quale sia tanto fitto sotterra, che mettendoui sopra il corpo, & il cappello così pieni, il corpo venga ricoperto dalla terra, & auanzi solo il cappello; intorno al quale si fa il fuoco, per il quale esce l'olio de legni; & si riceue nel vaso posto sotto terra, sotto il corpo predetto. Delle lagrime, delle ragie, & de' liquori si caua l'olio à limbicco in boccie di vetro, come dello stillare si dirà.

Del zolfo si caua l'olio, ardendolo in vn vaso piccolo, tenendoui sopra vn cappello largo; il quale conuerte i vapori, che esalano, in humore; il quale è più tosto acqua, che olio. Cauasi ancora l'olio del zolfo à limbicco, come della ragia de legni, delle gomme, & di ciascuna altra cosa, della quale si possino trarre gli olii, per alcuno de' modi detti di sopra; ma con il zolfo bisogna mescolarui altrettanto matton pesto sottilmente, & passarlo per boccia, di poi di nuouo mescolare tutto quello, che è passato con il rimanente, & passarlo di nuouo; perche la seconda volta viene olio puro.

Deila

Della cera si caua nel medesimo modo, eccetto che bisogna passarlo tre volte: e puossi à ogni libbra dell'humore stillato la prima volta aggiugnere oncie tre di lombrichi lauati con vino bianco, & dramme due di zafferano pesto sottilmente: di poi di nuouo si mescola col rimanente di prima, & si passa di nuouo: benche questo è più tosto vna compositione, che olio di cera. Ma maggior quantità, & più facilmente sene caua destillando per istorta la cera sola.

Del verriuolo si caua rubificato benissimo & poluerizzato & messo senza dilatione, acciò non ripigli humido in liuto à fuoco gagliardo di riuerberio per tre giorni. Intendendo che il liquore chiaro, che viene da prima, che è la flemma, si caui del recipiente: & solo si salui & raccolga per caustico quello che è nero.

Deil'antimonio si trae pigliando lo eletto, & pestandolo sottilmente; di poi ponendolo in boccia, & aggiugnendoui sopra tanto aceto stillato, che auanzi l'antimonio quattro dita, si tura la boccia, & si sotterra per otto giorni sotto il letame ben caldo: di poi si passa à lento fuoco in vn fornello pieno di cenere, ò rena, & quando non passa più humidità, si lieua, & s'aggiugne aceto stillato, come prima, & si sotterra sotto il letame per quattro giorni; di poi si bolle in bagno Maria per vn'hora, ò due; & si trae della boccia, & si cola l'humido, che rimane, per feltro tante volte, che egli venga chiaro; di poi si passa tutto l'acetocolato per boccia a fuoco lento, e quando non viene più aceto, quello, che rimane, è l'olio d'antimonio.

L'olio del tartaro si caua ardendolo in vaso di terra lutato nella fornace de vetri, ò de mattoni tanto, che diuenti bianco, & mettendolo in vn torcifeccio nella volta, cola vn humore, il quale non è olio; ma più tosto acqua.

L'olio di tuorla d'huoua si caua facendole sode nell'acqua; & mettendole in vna teglia sopra al fuoco, & rimenantole tanto, che le venghino à olio, spruzzandoui sopra acqua arzeute, ò maluagia, ò vino, come si fa coll'acqua nell'olio di mandorle; & così caldo si mette in vn panno lino, & per forza

I 2 si spre-

si preme l'olio; di poi si riscalda tanto, che diuenti chiaro.

Del grano, & della senapa si caua, arrostandogli sopra vna teglia, & mettendogli allo strettoio, o vero pestadogli, & mettendogli in vna teglia sopra al fuoco, & spargendoui di sopra acqua, & rimenando; di poi spremendo con lo strettoio, ma meglio del grano si caua spremendolo con due lame di ferro affocate. & della senapa nella maniera dell'olio di rossi d'vuouo.

DEL MODO DI STILLARE L'ACQUE

per istufa humida, o bagno Marie.

FASSI vn fornello a vento alto due braccia in circa, di forma tonda, o auata, o quadrata, ma la più capace, è la tonda, la quale descriueremo per esemplo. Il fornello si mura fuori con la calcina, & dentro, doue batte il fuoco, con la terra; in cima al quale si fanno quattro spiracoli, o quattro venti egualmente lontani l'vno dall'altro: vicino a terra a vn mezzo braccio si fa vna bocca, donde si fa il fuoco sopra vna graticola di ferro, o vero di mezzane per coltello; donde possa casar la cenere, & in fondo sotto a questa, vn'altra bocca, donde si caua la cenere. Dentro al fornello per spazio di mezzo braccio da doue si fa fuoco, si pone vna caldaia di rame, di grandezza secondo il fornello: la quale debbe soprauanzare il fornello per spazio di quattro dita, e sia coll'orlo volto all'in su, sopra'l quale si mette vn coperchio di rame, che incassi benissimo dentro all'orlo della caldaia, tanto che non isfiati niente, & fassegli rasente l'orlo della caldaia vna cannella, che esca in modo fuori, che si possa metter l'acqua nella caldaia; e sia graduato con tre ordini di gradi l'vno sopra all'altro: il primo de' quali (cominciando dal più basso) sia alto dalla caldaia al suo piano vn mezzo braccio, & poco meno di vn mezzo braccio sia il suo piano; nel quale si fanno tante buche tonde, di quante egli è capace: dentro alle quali siano orinali di rame sottile confitti, & stagnati, profondi poco manco che l'altezza del grado.

DEL RICETTARIO.

101

Il secòdo grado sia alto dal piano del primo vn terzo di braccio. Il terzo grado sia della medesima altezza che il secondo: ne' piani de' quali si fanno le buche, & gli orinali di rame come del primo grado si è detto. Dentro a' quali si mettono le boccie di terra cotta, che regga al fuoco, & siano bene inuetriate di dentro, & di fuori, e debbono dette boccie vscir fuori delle buche de gl' orinali quattro dita; accioche le possino ricevere il cappello di vetro, il quale debbe suggellare benissimo: il che si fa mettendo fra la gola della boccia, & dell' imboccatura del cappello carta, ò pezza bagnata; farebbero meglio l'acque togliendo gl' orinali di vetro.

Innanzi che si cominci à stillare si empie la caldaia d'acqua. Et nelli orinali si mettono l'herbe, i fiori, o altro, che si habbia à stillare, in poca quantità per volta, & più spesso; perche così facendo si caua l'acqua stillata molto migliore, che mettendone assai quantità. Sopra alle bocce si pone il suo cappello, che suggelli benissimo, come si è detto; al rostro del quale si attacca il recipiente, appiccato con vn cappietto di spago alla palla del cappello, & perche il recipiente per la grauezza dell'acqua, che stilla, non tiri à terra il cappello; si mette vn' altro cappietto alla medesima palla, & si lega à vn' oncinetto, fatto nel grado di rame, il quale sia à dirittura del recipiente.

Il fuoco si fa di legne secche, ò di carboni senza fummo: facendo bollire l'acqua, la quale per vigore de' vapori humidi, che da essa si lieuano, & percuotono gli orinali di rame fa stillare.

In questa maniera si stillano la maggior parte delle piante, & quelle sopra tutto, che sono calde, & secche, ò asstringenti. L'acque di queste tali durano vn' anno, ò più; se però le sieno stillate da piante bene asciutte, & conuenientemente mature; non pigliandole troppo tenere, ma quelle che hanno le boccie, ò i fiori, ò almeno mandato fuori la metà del fusto.

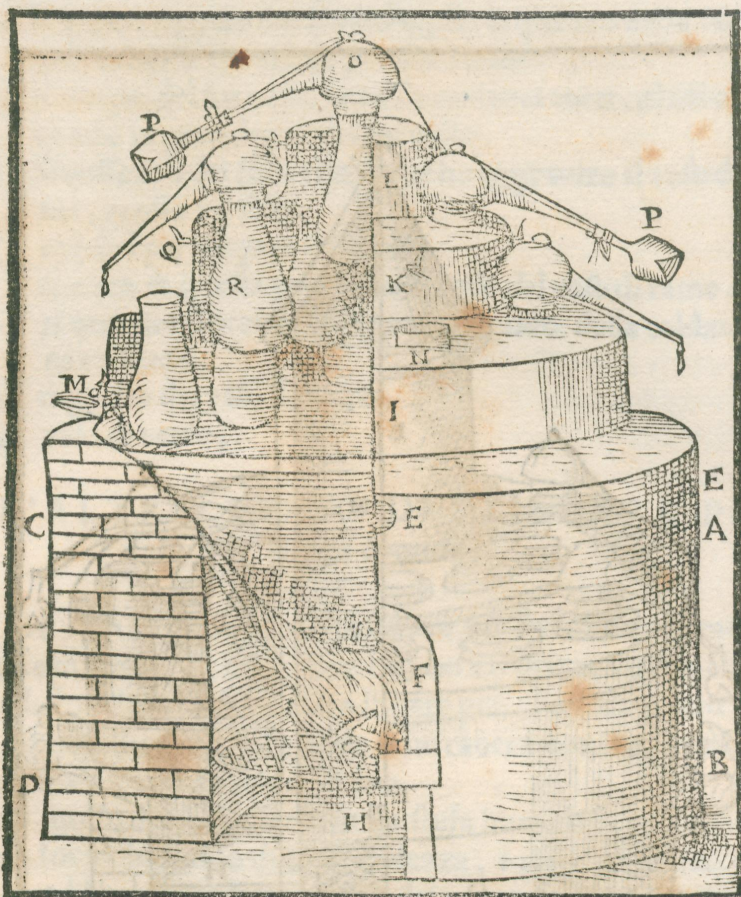
Le troppo tenere, & quelle, che per natura sono molto humide; come la lattuga, il solatro, il nenufaro, & simili,

I 3 o che

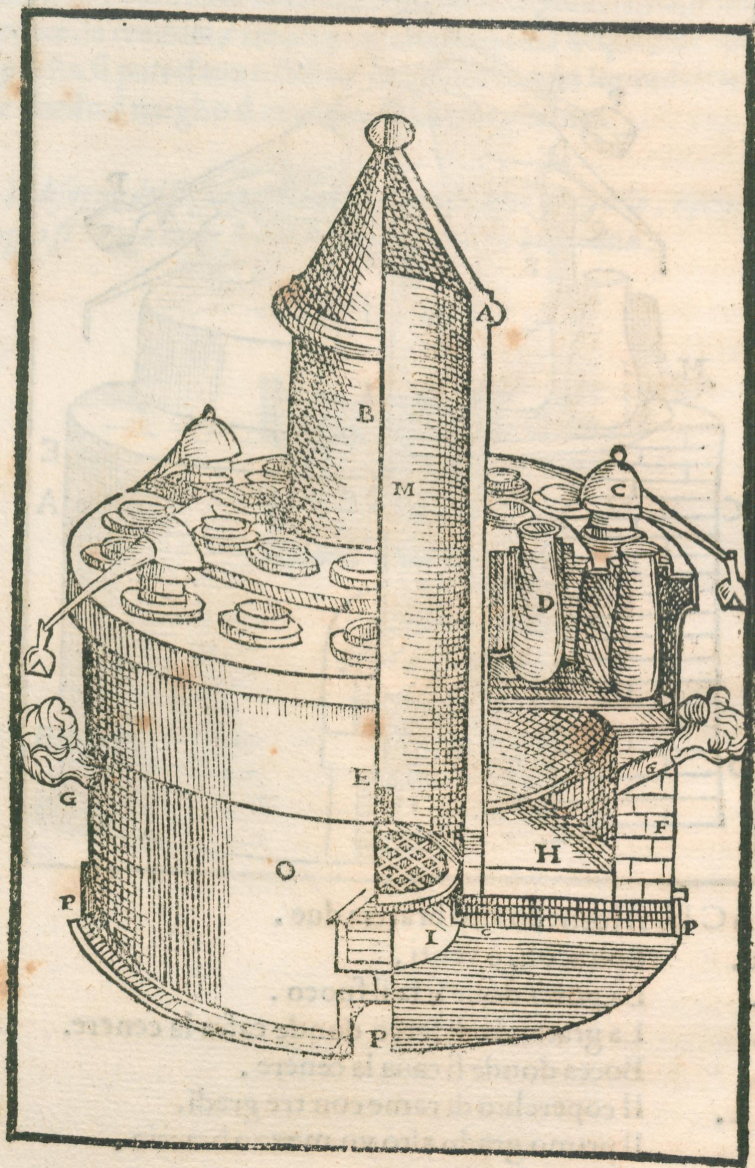
o che con l'humidità sono viscofe, come la porcellana, il sem-
preuiuo, la crassula, e simili, pare che faccino l'acque, che mol-
to presto si putrefanno stillate in questo modo sopradetto. E
per questo è meglio il modo di stillare seguente.

*Il disegno del seguente fornello si è fatto mezzo aperto, acciò che
meglio si veggia come stieno dentro le boccie, e la caldaia.*





- A B C D. Il fornello alto braccia due .
 E E. Spiracoli, o venti .
 F. La porta doue si fa il fuoco .
 G. La graticola di ferro donde casca la cenere .
 H. Bocca donde si caua la cenere .
 I K L. Il coperchio di rame con tre gradi .
 I. Il primo grado alto vn mezzo braccio .
 K. Il secondo, alto vn terzo .
 L. Il terzo, alto vn terzo .
 M. La cannella della caldaia coll'imbuto .
 N. Collo della bocca .
 O. Cappello .
 P. Recipiente .
 Q. Arpioni doue si lega il filo del cappello .
 R. Orinali .



- A. grossezza del muro della torre, che è vn sesto .
 B. il difuori della torre
 M. il diametro della torre, quasi mezzo braccio .
 L. il piano alto da terra alla grata della torre, vn mezzo braccio.

le

- P. le quattro porte del fornello, & le quattro della torre, per cauar le ceneri, & per dar vento.
- O. il corpo del fornello fatto de mattoni torti col sesto, secondo la grandezza del fornello.
- F. Grossezza del fornello, doue si regge tutto il vaso di rame, grosso vn sesto.
- G. registri per sfogare il fuoco.
- E. altezza di quella parte, che si vede del vaso di rame.
- H. il vano tra il piano della grata al fondo della caldaia alto vn terzo.
- C. cappello del vaso di vetro.
- D. vaso di vetro.

VN' ALTRO MODO DI STILLARE PER
l'usa humida.

Ci è vn secondo modo di stillare per stufa humida molto più comodo, & migliore, che non è il primo; atteso che la medesima spesa di fuoco farà stillare più, che altri e tanti vasi in vn medesimo tempo: onde se ne cauerà consequentemete più ch'a'tra e tanta acqua si lata.

Il modo di fabbricare la detta stufa humida è questo. Falsi vn fornello tondo di tal grandezza, e giro che il suo diametro libero senza la grossezza del muro sia braccio tre; nel mezzo del quale si fabbrica vna torre tonda, che habbia di diametro vano soldi noue, cio è poco meno di mezzo braccio, essendo il braccio Fiorentino soldi venti, la grossezza del muro della torre deue essere vn sesto, & vn sesto ancora la grossezza del muro del fornello. Deuesi equalmente tirar su l'vno, e l'altro muro sino all'altezza d'vn mezzo braccio, lasciando però da quattro bande del fornello, e della torre quattro porticciuole, come si vede nel presente disegno, le quali sieno corrispondenti l'vna all'altra per diametro, che in tutto fanno il numero d'otto; ciascuna del fornello sia larga vn quarto di braccio, & alta vn terzo; ma quelle della torre ciascuna sia larga vn ottauo in circa, & alta vn sesto. Queste otto porticciuole seruono per dar vento alla torre, & per cauarne

uarne la cenere. Quando l'vno, e l'altro muro sarà arriuato all'altezza detta di mezzo braccio allhora si mette quattro pezzi di spiaggia di ferro grossetti da quattro bade sul piano del muro della torre talmente, che piglino tutta la grossezza di detto muro, & auanzi di dentro al vano della torre due dita in circa, sopra a' quali si possa posare la graticola di ferro. Al piano di questa graticola della torre si fa altre quattro porticciuole sopra l'altre dette; le quali seruono per dar esito alle lingue del fuoco, le quali percotendo la caldaia di rame, che appresso si dirà, scaldaranno l'acqua. Nel tornello ancora si fanno da due parti due altre porticciuole sopra le dette, della medesima grandezza, o poco più, con vna grata di mezzane, che scorra infino alla torre, & al medesimo piano: e dall'altre due porticciuole della torre non si fanno porticciuole, ne grate di mezzane, ma si serrano le mezzane insieme, accioche non possa spirare il fuoco. Et in luogo di dette porticciuole si fanno su alto all'estremità della sponda del fornello due registri, o più, i quali seruono per cauar il fumo, e dar luogo al fuoco. Tutto il vano del fornello infino al piano della grata si riempie, lasciando però liberi, e voti i canali, che danno il vento, e che seruono per trarne la cenere, com'è detto. Sopra al piano della graticola si deue alzar le mura del fornello cinque fusti, e la torre vn braccio, e due terzi. E per assicurarsi più che'l fornello non apra, si suol fasciare con vn cerchio di ferro dalla parte di sopra. Fabbricato il fornello, e la torre nel modo, che habbiam detto, si mette sopra con molta destrezza la caldaia di rame fatta di maniera, ch'abbracci, o fasci la torre à capello. Il fondo della caldaia dalla parte della torre si conduca à basso vicino alla bocca del fuoco vn sesto di braccio, e di quiui dandogli forma di caldaia vadia allargando, & salendo dolcemente infino che ella truoui la sponda del fornello, sopra la quale si deue tutta posare andando à ritrouare tutta la grossezza del fornello, & poi deue, facendo la medesima circonferenza, che il fornello, alzar sopra vn $\frac{1}{2}$ braccio à tal, che dal fondo della caldaia all'altezza detta, misurando però per linea retta lungo la torre, sarà vn braccio. Sopra la caldaia si mette vn coperchio proporzionato alla sua grandezza,

dezza, con ordine di tre piani, & due gradi, ò risalti, vn'ot-
tauo, ò più alti, ne quali piani si fanno cinquanta bocche, ò
più, larghe vn quarto con vn dito di riuolta all'in sù, per
metterui dentro tanti vasi di vetro, i quali posano il fondo so-
pra certi cerchi di sala, fermi sopra vna grata di legno, ò di ra-
me, posata a mezzo la caldaia. Et perche le bocche de' vasi so-
no più strette de' lor corpi, le bocche del coperchio di rame del
la caldaia larghe vn quarto, come s'è detto, restano intorno
intorno più larghe assai, che le bocche del vaso di vetro: per ò
si fanno certi coperchi di rame proporzionati alla grossezza
de' vasi di vetro, & si commettono à modo di scatola nella
bocca del coperchio gia fatta. I Cappelli de' vasi di vetro si fer-
mano per il bottone con vno spago appiccato ad vno oncinet-
to fermo nella torre, accioche si possa raccomandare il reci-
piente al bottone del suo cappello senza pericolo. Si può fare
questo instrumento con due ordini soli, per chi hauesse caren-
tia di stanza, diminuendo la pianta di esso à proporzione, &
puolsi fare di mattoni crudi, & di cotti, ma i crudi si accomo-
dano molto meglio; bisogna bene auuertire, che i detti matto-
ni siano fatti torti col sesto.



PARTE PRIMA

MODO DI STILLARE PER

Istufa secca.

L'HERBE troppo humide, & troppo viscofe, che stillate per il modo sopradetto, presto si corrompono; si stillano, accioche le durino assai, per istufa secca; facendo prima vn fornello à vento (come dicemmo, nel modo di stillare per istufa humida) sopra al quale si fa in luogo della caldaia di rame vn palco di mezzane, ò di embrici; ò uero una uolta di terra cotta, e sottile; sopra la quale si fa in cambio del coperchio di rame, i gradi di terra cotta: ne' piani de' quali si mettono gli orinali, ò boccie senza altrimenti lasciarle di rame, e sieno discosto quelle del primo grado dal palco, ò dalla uolta, doue percuote il fuoco, un quarto di braccio. Nell'assettar-
ui sopra i cappelli, & i recipienti si tiene quel medesimo ordine, che nell'altro s'è detto; ma in questo è molto da auerti

re
di non abbruciare l'herbe
col fuoco troppo gagliardo.



VN'ALTRO MODO DI STILLARE

per istufa secca.

QUESTO secondo istrumento da stillare per istufa secca, s'è aggiunto in questa seconda edizione per la medesima causa, per la quale s'è aggiunta la stufa humida: cioè per essere molto più utile; atteso che la medesima spesa di fuoco farà stillare più quantità d'acqua, della medesima perfezzione, e forse migliore, che non fa col precedente fornello.

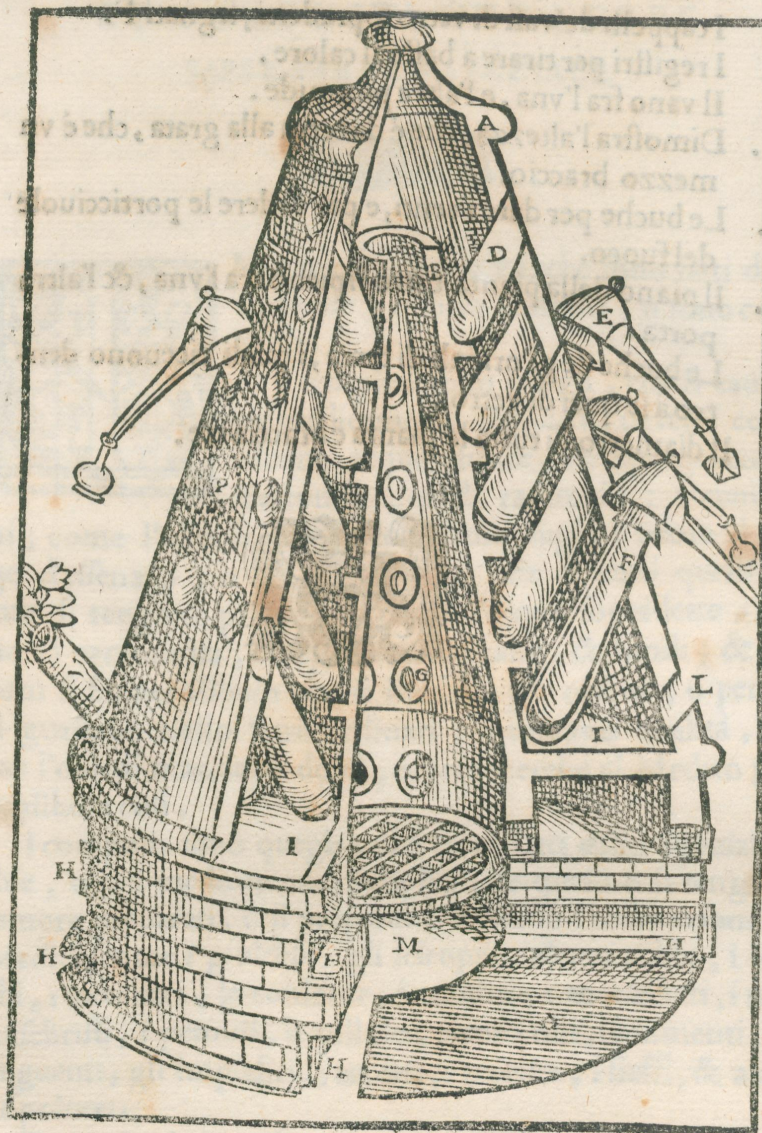
Fabbricasi in questa maniera, cominciandosi dalla sua pianta, la quale deue essere tonda, come si vede nel disegno seguente, di diametro di braccia tre in circa; s'alza il circuito di essa da terra vn mezzo braccio di mattoni crudi, con quattro porte in croce, vguualmente distante l'vna dall'altra, riempiendo ogni vano, eccetto però lo spazio di mezzo, doue sta il fuoco, & gli spazzii ancora, che deuono seruire per i riscontri delle porte. La piramide di dentro, deue hauer nel fondo la grata alta da terra mezzo braccio, & di diametro vn braccio, & vn quarto, fatta di terra bucata, ò di lame di ferro.

Fatto questo si comincia ad inalzare la basa dell'vna, & dell'altra piramide vn terzo di braccio; saluando sempre il medesimo circuito, & la medesima larghezza, con due porte di rincontro per mettere il fuoco. Et allhora si fabbrica la piramide di dentro inalzandola tanto, che la sua cima habbia il vano di diametro d'vn sesto di braccio aperto, accioche per esso possino esalare i vapori del fuoco: & inalzando detta piramide si deue ad ogni tanto spazio circondarla d'vn bastone fatto pur di terra cruda: il quale serue per posarui gli orinali di terra, & tra l'vno, & l'altro bastone si va murando pignattini, come per il disegno seguente si vede, accioche rendino maggiore calore. La piramide di fuori si va inalzando à proporzione di quella di dentro mantenendola sempre distante egualmente, nella quale si vanno accomodando gli orinali di terra, come assai chiaramente si conosce per il seguente disegno. Tutti questi sopradetti istrumenti da stillare, tanto

K per

per istufa humida, quanto per istufa secca, possono essere vtili
 allo Speciale, non solo per seruirsi di essi fabbricati
 nella grandezza, figura, & ordine detto di so-
 pra; ma ancora possono dare occasione di
 fabbricarne di molti altri, varian-
 do da questi, con aggiugner-
 ui nuoue inuenzio-
 ni vtilissime, ac-
 comodan-
 doli
 secondo la capacità del sito del-
 le stanze a ciò desti-
 nate.





- A. Il muro della piramide dalla parte di fuora.
 B. Il muro della piramide di dentro doue sta il fuoco.
 G. Le buche doue vanno murati i pignattini .
 D. I vasi di terra cotta per metterui le bocce di vetro .
 K 2 I vasi

- F. I vasi di vetro, che entrano ne'vasi di terra segnati D.
 E. I cappelli de'vasi di vetro sopradetti, segnati F.
 L. I registri per tirare à basso il calore.
 I. Il vano fra l'vna, e l'altra piramide.
 M. Dimostra l'altezza, che è da terra alla grata, che è vn mezzo braccio.
 H. Le buche per dare i venti, e per vedere le porticciuole del fuoco.
 O. Il piano della pianta tutto ripieno tra l'vna, & l'altra porta.
 P. Le buche de gl'orinali di terra, i quali riceuono dentro à se quei di vetro.
 Il diametro di tutta la pianta è braccia tre.



A. Il muro della piramide della parte di fuori.
 B. Il muro della piramide di dentro dove sta il fuoco.
 C. Le buche dove vanno i registri.
 D. I vasi di terra con le bocche di vetro.
 E. I vasi di vetro con i cappelli.
 F. I registri per tirare à basso il calore.
 G. Il vano fra l'vna, e l'altra piramide.
 H. Le buche per dare i venti, e per vedere le porticciuole del fuoco.
 I. Il diametro di tutta la pianta è braccia tre.

DE MEDICAMENTI SEMPLICI ET COMPOSTI, CHE DEBBE

SAPER FARE LO SPEZIALE.



MEDICAMENTI, che sono fatti dallo Speziale, o sono semplici, o sono composti.

I semplici sono queglii, che si cauano de' medicamenti semplici, & soli; come alcune acque stillate, esempi grazia di bettonica, o di radichio: alcuni olii; come l'olio di mandorle: alcuni sughi; come il sugo d'assenzio, o di melagrane. Et di tutti questi alcuni si tengono preparati, come l'acque sopradette, l'olio di camomilla, il sugo di melagrane, & simili; & alcuni si fanno allhora che il Medico gli ordina; o perche si guastano nello stare ordinati, o mutano qualità, come l'olio di mandorle dolci, o vero perche al Medico piace allhora cosi.

I composti sono queglii, che sono fatti dallo Speziale di due, o più medicamenti semplici, & questi o si tengono sempre preparati, o si preparano secondo l'ordinazioni de' Medici; come i giulebbi, gli scireppi, alcuni robbi, i locchi, i lattouari, le conserue, i conditi, i morselletti, i manuschrissi, i penniti, le pillole, alcuni olii, i linimenti, gli vnguenti, gli impiastri, i cerotti, i trocisci, i sieffi, & alcune polueri.

Tutti gli altri medicamenti composti, o per la varietà, o per la rarità dell'vso, o perche si guastano presto, non si tengono preparati, ma si debbono comporre dallo Speziale all'hora, che si hanno adoperare: & sono le infusioni, i decotti, i boli, i gargarismi, gli apoflegmatismi, o masticatorii, gli errhini, o nasali, i seruziali, le cure, i pessi,

K 3 o sopposte,

ò sopposte, l'embroche, ò docce, le pittime, i fomenti, le stufe, i tuffumigii, le pal'e odorate, i sacchetti, i bagniuoli, gli infusi, i dropaci, & i sinapismi.

L'ordine richiederebbe, che di ciascuna sorta di questi si facesse particolare discorso; ma perche sarebbe cosa troppo lunga, e tediosa; e massime che ve ne sono di quegli non troppo in vso; parleremo di quegli che oltre all'essere in vso; sono ancora difficili a comporsi; descriuendo il modo della composizione, & conseruazione loro, & prima de conditi.

DE CONDITI, ET CONSERUE

I CONDITI, ò vero conserue si fanno di fiori, di frutti, d'erbe, di radici, & di scorze.

Le conserue de fiori, & de l'erbe si fanno pestando, ò tagliando dette herbe, & fiori, ò interi, o spicciolati; come della betonica, della salua, della buglossa, dello stecade, de' fiori d'aranci, di borraua, di buglossa, delle rose, & delle viole, aggiugnendo per ogni libbra di fiori libbre tre di zucchero pesto, & rimouendo tanto, che s'vnisca bene mettinsi a fuoco con tanto humido della medesima herba, o fiore che possa cuocerli a buona consistenza; & pongonsi al sole ben turati, & si rimouano alcuna volta.

La betonica, lo stecados, la salua, le rose, & simili per l'aridità loro conuiene trite che sono pestarle, & darli il zucchero cotto, o pesto aggiuntoui vn poco di acqua della pianta stessa.

Fannosi ancora cocendo il giulebbo gagliardamente, & mettendoui la terza, o la quarta parte de' fiori, o herbe peste, o tagliate come di sopra s'è detto; & si mettono similmente al sole, o altro calore temperato, che facci il medesimo effetto. Condisconsi le rose intere, & spicciolate, viole mammoie, fiori di ramerino, & simili asciutti.

I frutti si condisciono, ò confettano cocendogli, & passandogli per istaccio, & pigliando almeno once otto di polpa per ciascuna libbra di zucchero: di poi si pongono a fuoco; & si cuociono adagio tanto, che habbino cottura di sorta, che

non

non muffino, ò non sieno alidi, & secchi per la troppa cottura il che per esperienza ageuolmente si comprende, con pigliarne il saggio, lasciandone cadere vna gocciola in sul marmo, ò ferro: perche fredda che è solleuandola si spicca; & allhora è cotto a bastanza.

O vero si condiscono mondandogli dalla scorza, & dalla parte legnosa di dentro, e togliendo vna parte di detti frutti, vna di zucchero, & vna d'acqua; e si cuocono a fuoco lento tanto, che il zucchero sia penetrato per tutta la sustanza del frutto, e che sieno venuti alla cottura ragioneuole: il che meglio per esperienza, che per descriuerlo si comprende.

Fannoli ancora le conserue de' frutti, cauandone il sugo, & pigliandone once otto, ò in circa (secondo la qualità delle cose) per libbra di zucchero chiarito; & cocendo a fuoco lento tanto, che versandolo in iscatole, ò in alberegli sia a modo di gelatina. Fannoli ancora le sopradette conserue di fiori, & frutti in mortelletti, nel medesimo modo, dando loro più cottura, & formandogli. E i frutti forestieri si confettano prima humettandogli; di poi cocendogli in acqua; & cotti si mettono nel giulebbo, come è detto.

Le radici si confettano purgandole prima dalla terra, & dalla scorza prima di fuori, & dall'anima di dentro: tagliandole in pezzi, & cocendole prima nell'acqua, & poi nel giulebbo tanto, che habbi penetrato la sustanza delle radici; e sia ridotto alla cottura ragioneuole, & il giulebbo sia spessito, & ridotto a forma di sciroppo.

Le scorze d'alcuni frutti, come di limoni, d'aranci, & di cederni; per hauere in se qualche parte amara; prima si cuocono nell'acqua tanto, che inteneriscino; hauendole prima tenute in molle per alquanti giorni nell'acqua, mutandola spesso; di poi che elleno sono cotte, si mettono nell'acqua fresca, & si mutono vna ò due volte; di poi si mettono nel giulebbo, ò mele mescolato con alquanto d'acqua, secondo la natura di dette scorze; dandogli ogni giorno fuoco temperato tanto, che venghino alla cottura predetta. Le radici, & le scorze forestiere s'inhumidiscono; di poi si mettono nel giulebbo, & cuociono, come de' frutti s'è detto.

Bastano

Bastano le conferue de' fiori, & de' frutti vn'anno infino in due, & le scorze più, & si conseruano ne gli alberelli, ò nelle scatole ben turate.

Aggiungonfi alcuna volta da i Dottori à giulebbi delle dette conferue alcune spezierie, & medicine purganti, come di sotto si dirà nelle composizioni particolari.

DELLE INFUSIONI.

DELLE infusioni s'è detto di sopra, come si debbino fare per la preparazione, hora si dirà della composizione.

Le quali sono di due sorte, ò per purgare il corpo da per se, ò vero per aggiugnere ad alcune altre medicine; delle quali si scriueranno quelle, che sono più in vso de' Medici de' nostri tempi: & tutte e due le sorte il più delle volte sono ordinate dal Medico, in che humore, in che quantità, & qualità, se calda, o fredda, quanto tempo si debbino tenere infuse; & come si debbino fare l'espressioni, o gagliarde, o deboli. Le quali tutte cose si debbono esequire diligentemente; & quando egli non è nella ricetta determinata la quantità, la qualità, & il tempo, o veramente che egli dice infondi secondo l'arte, si debba pigliare tanta quantità d'acqua, che ricuopra le medicine, che si debbono infondere.

Se sono radici, o frutti, o legni, o scorze secche, & nel tempo dell'inverno, si debbono mettere in infusione rotte, & ammaccate; & pigliare l'humore tiepido, ò caldo; & tenerle in infusione per spazio di ventiquattro hore, ò in su la cenere ò in crusca calda, ò al sole, ò in luogo caldo, ò coperti con pelli, ò panni, che conseruino la calidità dello humore. Se sono fiori, herbe, o frutti freschi, & nel tempo della state, si mettono in infusione nell'acqua, o in altro humore fresco per spazio di dodici hore; & in tutte due si fa l'espressione gagliarda. Se sono medicine purganti, come l'agarico, i mirabolani, & simili, si rompono in parti più, & meno grosse secondo, che piace al Medico, che

che ordina, e si tengono in infusione l'inuerno dodici hore, & la state sei, & si fanno l'espressioni gagliarde più, o meno secondo che dal Medico è ordinato.

Il Rhabarbaro, & l'agarico rotti, o triti che sono, si bagnano con vn poco di vino bianco; di poi si mescolano con l'altre cose appresso: & il rhabarbaro con acqua di cicorea, d'endiua, o altro, & spigo nardi, o squinantho, o cannella.

L'agarico si mescola con tanto ossimele, che lo incorpori; & si aromatizza con vn poco di gengiouo, & cannella: & si aggiugne vn mezzo scropolo di gomma pesta per vna dramma d'agarico, & in oltre con l'acqua stillata, o decozzione in tanta quantità, che egli sia ben ricoperto; & si debbe più volte rimenare, accioche bene si mescolino tutte le cose insieme. Le quali infusioni si debbono ogni volta fare di nuouo; & non pigliare quelle, che passino il tempo ordinato di molto; perche si corrompono ageuolmente; e quando pure bisognasse serbarle, è di mestiero sotterrare il vaso nella rena in luogo fresco, perche così meglio si conseruano.

DELLE DECOZZIONI.

LE DECOZZIONI si fanno, o per vsarle da per se, o per mescolarle con alcuna medicina per la sua compositione, o per dissoluere, o stemperare alcuna medicina, accioche si pigli più ageuolmente. Et ancora queste sono ordinate in che humore, in che quantità, & qualità, & se debbono stare le cose prima in infusione, & come deue essere la decozzione, o gagliarda, o debole; & se di poi, che si colano, si debbe fare l'espressione delle cose grosse, che rimangono, & se gagliarda, o debole. Le quali tutte cose si debbono esequire diligentemente: & quando non è ordinato, & determinato, s'intende in questo modo. cioè; che i fiori, l'herbe fresche, & le secche odorate, le radici piccole, & odorate, i frutti, & scorze forestiere, & odorate, come le noci moscade, & il mace; ricercano poca cottura.

Le radici grosse, le scorze, & i frutti non odorati ricercano maggior cottura; come a bastanza di sopra s'è detto. Le qua-

li si debbono usare subito, che le son fatte, o poco di poi; tenendole in vaso di vetro bene turato, in luoghi freschi, o vero sotterrato sotto l'arena, quando bisogna conservarlo per qualche tempo.

DE ROBBI, GIULEBBI, ET

Sciroppi.

I ROBBI, o vero sapa sono i sughi d'alcuni frutti spessati da per loro al sole, o al fuoco tanto, che si possino conservare, & s'adoperano principalmente nelle indisposizioni della bocca, o soli, o mescolati col mele, o zucchero, o con la sapa. Il segno della debita cottura loro è quando sono di maniera condensate, che fredde stieno vnite insieme, & sieno venute alla forma del mele. Durano vn'anno, & si conservano ne' vasi di vetro, o di terra inuetriati.

I Giulebbi de gli Arabi, sono appresso à Greci vna sorta di quelle beuande suauì, & delicate, che essi preparauano per la sanità; le quali erano composte coll'acqua col vino con sughi, & con mele. Gli Arabi hanno solo descritte quelle, che sono composte con l'acqua, & con sughi, & l'hanno chiamate Iuleb, gli Altri Greci moderni Zulapion, Iolauon. Si compongono con l'acque stillate, & sono hoggi più in vso: con le decozzioni, & con i sughi non ingrati al gusto non sono in vso: ma in cambio s'usano i sciroppi semplici. Quegli, che si fanno con l'acqua rosa, & di viole, si compongono con once diciotto d'acqua per libbra di zucchero secondo Mesue; ma hoggi per fargli più piaceuoli non si piglia tanta quantità d'acqua; & perche si usano di subito, non si cuocono quanto gli sciroppi. Gli sciroppi, o serapi si chiamano volgarmente sciloppi, & sono, o semplici, o composti: I semplici sono molto simili ai giulebbi; sono differenti, che i sughi, e le decozzioni, di che si compongono gli sciroppi, sono più ingrate, che quelle de' giulebbi. I composti sono fatti d'infusioni, & di decozzioni di molte cose; & alcuna volta riccuano, poi che sono cotti, aromi, & medicine solutiue soppeste, & legate in pezza: le quali si tengono in infusione ne' vasi per lungo tempo.

I sem-

I semplici si fanno di sughi d'herbe, come di cicorea, d'endiua, di fumosterno, di bettonica, & simili; ò vero di sugo di frutti, come d'agresto, di limoni, di cederni, di mele, & simili. I sughi de frutti si cuocono alla consumazione della quarta parte, & si lasciano chiarire. I sughi cauati dell'herbe si chiariscono da per loro; senza fargli altrimenti consumare, di poi si piglia vna libbra del sopradetto sugo per libbra di zucchero chiarito; & cuoconsi insino che spessischino tanto, che gettatane vna gocciola in sul marino si rattenga, ò vero piglian done fra due dita, & appiccandole, & spiccandole di nieme cominci à fare le fila.

Alcuna volta si cuoce il zucchero à cottura di penniti, & vi si mescola di poi il sugo, & lasciasi pigliare vn bollore insieme; di poi si leua dal fuoco, & tieni al Sole.

Durano i semplici vn'anno nella lor perfezzione.

I Composti insino in due. Conseruansi come di sopra.

Per fare vn sciroppo da nobili, si toglie vn pane di zucchero fine; & mettesi in vn vaso al sole gagliardo; & sopra al pane si mette vn torcifeccio sottile, che tulli quel sugo, di che si vuole fare lo sciroppo, sopra alla punta del pane del zucchero à goccia, à goccia per fino, che si consumi tutto; & sia à proporzione del zucchero, & se il zucchero disfatto tornasi troppo, vi s'aggiugne dell'altro sugo chiarito tanto, che sia à guisa di sciroppo secondo l'arte.

DE LOCCHI.

QUELLA sorta di medicina, che gli Arabi chiamano locchi, i Greci chiamano eclemmi, & eclecta, & i Latini lincti; perche si pigliano in bocca à modo di lambire, & leccare, & à poco à poco si lasciano descendere nella canna del polmone; i quali sono, ò semplici, ò composti. I semplici sono preparati con la decozzione, ò col sugo d'alcuna medicina sola con zucchero, mele, ò con altro liquore. I composti riceuono gomme, frutti, & aromi. La forma, ò corpo loro è nel mezzo tra quella degli sciroppi, & de' latteuari; perche hanno più corpo che gli sciroppi, & meno, che i latteuari; accioche non fughino

ghino di bocca come gli sciropi, & non sieno difficili à penetrare nella canna del polmone come i lattouari. Rimenanli, di poi che sono cotti, nel calderotto, accioche essi diuentino bianchi, & così sieno all'occhio più piaceuoli, perche vsando si spesso (sendo altrimenti) verrebbero ageuolmente à fastidio. Durano i semplici vn'anno nella loro perfezzione, & i composti fino in due, eccetto quegli, che hanno mandorle, pinocchi, pistacchi, & simili, che inuietano, & si conseruano ne' vasi di terra inuetriati.

DE' LATTOVARI.

I LATTOVARI sono quella sorta di medicine, che i Greci per lo più chiamano antidoti, i quali erano di varie sorte.

Noi gli ridurremo à lattouari grati, & piaceuoli al gusto, à lattouari amari, & ingrati, à lattouari purganti, & solutiui, & alle Theriache, & lattouari oppiati: & così secondo questo ordine gli descriueremo al luogo loro.

Si compongono di molte, & varie medicine particolari, le quali tutte si debbono eleggere con grandissima diligenza, & preparare per le regole sopradette. Mescolansi gli spezii col zucchero, ò mele, tanto, che mettendoui gli spezii habbino vn corpo ragioneuole, tale che si possino inghiottire, ò stemperare, secondo che farà di mestiero; auuertendo dall'altro canto, che il zucchero, ò mele sia tanto cotto, che egli possa conseruarsi, senza inforzare, ò muffare; che sarà quando egli sia vicino alla cottura del riccio, poco più, ò manco secondo la qualità, & quantità de' gli spezii. La quantità de' gli spezii, che si debbe porre in ciascuno, il più delle volte è determinato nella ricetta; quando e' non è determinato, ò che dice mele, ò zucchero quanto basta, si pone once tre di spezie per libbra, & ne' lattouari piaceuoli once vna, & mezzo. Il tempo di mettere gli spezii è quando il zucchero, ò il mele è cotto & sfumato, & che si lieua dal fuoco; mettendogli à poco à poco, & rimenando tanto che si mescolino perfettamente. Conseruansi in vasi di terra inuetriati, ò vero di vetro ben turati; Durano i lattouari piaceuoli vn'anno, gli amari due, i solutiui vn'an-

DEL RICETTARIO. 121

vn'anno. La theriaca dura infino in venti, & i lattouari op-
piati infino in dieci; & non si debbono vendere, ne anco la
theriaca, se non hanno sei mesi; se già il Medico non gli
ordinasi.

DE' MORSELLETTI.

I MORSELLETTI si fanno di spezii de lattouari piaceuoli;
& si toglie per ogni libbra di zucchero cotto a forma di ma-
nuscrissi vn'oncia di spezii, e dassetgli forma tonda, e stiaccia-
ta, o à modo di mandorla, di peso d'vna dramma, o due, secon-
do che piace al Medico.

DELLE POLVERI.

LE POLVERI, che descriuerremo, faranno parte da pi-
gliarsi di dentro al corpo, & parte da applicarsi di fuori. Quel-
le, che si pigliano per bocca, sono certi spezii composti di me-
dicine aromatiche, atte à correggere le indisposizioni dello sto-
maco, & de gli altri membri, che seruono al nutrimento del
corpo; & sono alcuna volta spezii di lattouari, come del dia-
calamento, del diatrion pipereon di Galeno, e di simili: & al-
cuna volta hanno mescolato seco qualche medicamento soluti-
uo. Quelle, che si applicano di fuori, sono spezii composti di
varie medicine semplici, & da applicarsi a diuerse parti del cor-
po; come quelle, che si chiamano volgarmente da' Medici, &
da gli' speziali spezii da pittime cordiali, & da fegato.
Altre sono utili alle ferite, & à gli vlceri, & in diuerse
parti, & per diuersi effetti; come le polueri capitali, le
polueri costrettive, l'incarnatiue, & le corrosiue: le qua-
li tutte si debbono comporre di medicine elette; & pe-
stare più, & meno secondo, che nelle ricette sarà ordi-
nato, & con quell'ordine, & modo che del pestare è det-
to. Et in vniuersale le polueri, che si pigliano di dentro
al corpo, & quelle, che seruono per le pittime, voglio-
no essere peste sottilmente, per essere composte d'aromi,
& di medicine odorate, eccetto alcuna volta, che voglio-

L no

PARTE PRIMA

no essere grosse, come del diatrion pipereon, & simili, accio-
che seruino alla intenzione di chi ordina. Debbonfi conser-
uare in vasi di vetro ben turati, ò di terra inuetriati. Debbon-
fi rinouare ogni anno al più lungo. Quelle, che si applicano
di fuori, non ricercano esser peste così sottilmente; & per non
esser molto comuni, e per non essere di bisogno di molta quan-
tità à vn tratto, si sogliono comporre al tempo dello adoperar-
le, & secondo l'ordine del Medico, che l'adopera: non dime-
no noi ne descriueremo alcune approuate, & più comuni ne'
suoi propri luoghi.

DELLE PILLOLE.

LE PILLOLE sono medicine, che si pigliano di dentro
al corpo, & seruono à purgare, & euacuare per la maggior
parte: & in oltre appresso à gli Arabi à stupefare il senso; co-
me le pillole di cynoglossa, & simili: seruono ancora à lenire
la tosse. Compongonsi di medicine secche pestandole sottil-
mente: di poi con sughi, ò acque stillate, ò acqua comune, ò
lattouari si riducono in maddaleoni; & si conseruano rinuolti
nella carta, ò riposti in vasi di terra inuetriati. Nel tempo del-
l'vsarle si pestano di nuouo; & con qualche humore si riduco-
no in pasta, di sorta, che si possino formare pillole. Durano
nella loro perfezzione le solutue vn'anno, ò più; secondo
che le sono conseruate, l'oppiate due, & tre, & qualche
volta più.

DE' TROCISCI, ET

Sieffi.

I TROCISCI sono di varie sorte, & parte da piglia-
re di dentro al corpo da per loro; & parte seruono alla
composizione d'altre medicine; come i trocisci di vipe-
ra, & di squilla nella theriaca; parte s'vsano fuori del
corpo, & son composti di medicamenti metallici, e seruono
agli viceri da humori maligni causati, e alle indisposizioni
degli occhi.

Di

DEL RICETTARIO. 123

Di quegli, che si pigliano di dentro al corpo, alcuni sono composti di aromi, di frutti, di herbe, & d'alcune medicine purganti; come i trocisci d'agarico, & di rhabbaro: & alcuni riceuono per la loro composizione del Poppio.

Compongonsi pigliando le medicine secche, & pestandole come è detto, mescolandole con acqua, o sugo, o decozzione tanto, che faccino pasta simile alle pillole. Formansi in girellette, onde da' Greci sono chiamati trochisci, & da' Latini pastilli, forse dalla qualità della figura loro. Seccansi all'ombra, & conseruansi come delle pillole è detto. Durano vn'anno, o più; & gli oppiati come le pillole oppiate. Quegli che seruono ad applicarsi di fuori al corpo, per esser composti di medicamenti, che non si risogliono così di leggieri; durano due, o tre anni.

I Sieffi de gli Arabi non sono altro, che i trocisci; & collirii de i Greci, che s'è detto vsarsi nelle indisposizioni de gli occhi, differenti solo nella figura. Nell'vno, & nell'altro è da considerare solo, che le medicine, di che si compongono, ricercano essere sottilissimamente pestate tra tutte l'altre sorte di medicine.

DE GLI OLII.

GLI OLII, che s'vsano nelle spezierie, parte son° tratti di frutti, & semi: parte sono fatti di olio di vliue infusoui herbe, o fiori, & tenuti al sole, o vero cottoui dentro a bagno Maria. De quali, quegli si chiamano semplici, che sono tratti di frutti senza altra mestura; o vero che sono fatti d'olio di vliue, infusoui dentro fiori di vna sorta sola, & tenuti a' sole, o bolliti. Quegli sono composti, che riceuono più medicine semplici, & odorate; & il più delle volte si compongono col fuoco, & sono quegli, che appresso a gli antichi si chiamauano vnguenti, perche riceueuano in se aromi, & lagrime, onde diueniuano più spessi.

Del modo di trarre gli olii s'è detto di sopra. Quegli,
L 2 che

che si traggono de' frutti, & de' semi, che non hanno qualità eccelsiua; come l'olio di mandorle, & di sesamo; si debbono trarre quando s'hanno a usare, perche stando tratti acquistano nuoue qualità. Quegli che non sono tratti de' frutti, che hanno del freddo, & dello astringente; come del lentisco, & della mortine; durano nella loro perfezzione vn'anno; di poi col tempo acquistano qualità contrarie. Quegli, che son tratti di frutti odorati; come di noci moscade, & di gherofani; conseruano la virtù loro assai tempo, se saranno ben fatti, & ben conseruati. Quegli, che sono tratti di liquori, di semi, & di legni caldi, che sono, tratti per limbicco, ancora che tratti di nuouo sieno ottimi, ritengono la virtù loro molto tempo. Gli olii semplici si fanno infondendo nell'olio d'vluue dell'anno allhora presente, quella quantità di fiori, o d'erbe, che venga ricoperta da gli olii, i freddi nell'olio lauato, & i caldi, nell'olio puro; di poi o si tengono al sole certo numero di giorni, secondo che egli è ordinato: di poi si mutano i detti fiori facendo torte espressione, & sene infonde di nuouo per più volte; è vero si fanno bollire in bagno Maria tanto, che i fiori infusi inteneriscono; di poi si sprema, & di nuouo sene infonde, & bollesi più volte: & questo s'usa, o per breuità di tempo o perche il bisogno stringa di adoperargli subito, o perche i fiori, che si debbono usare per la composizione, non durano tanto, che si possino infondere, & tenergli al sole quanto si ricerca; & durano vn'anno. De' composti la maggior parte si cuocono, mescolando con l'olio, o acqua, o vino, o decozzione, o infusione, secondo che egli è ordinato; & fannosi bollire molto adagio in vn vaso doppio a cenere tanto, che egli sia consumata quasi tutta l'humidità, che si mescola; o vero si cuocono in bagno Maria, il che è molto meglio. Durano vn'anno. Conseruansi tutti in vasi di vetro con la bocca stretta ben turati, o di terra cotta bene inuetriati.

DEGLI

DEL RICETTARIO. 125
DEGLI VNGVENTI, IMPIASTRI,
& Cerotti.

QVESTE maniere di medicine sono state descritte da Greci sotto altri nomi; perche vnguenti sono chiamati da loro solamente gli olii composti, che riceuono aromi, & si fanno con fuoco, ò sole; & vengono à vna certa forma, che ageuolmente si possono vsare per vgnere il corpo. Gli Arabi sotto nome di vnguenti, hanno compreso i cerotti de Greci, & i malagmi, e alcuni de gli impiastri, non però cotti à quella misura, che faceuano i Greci. Gli impiastri appresso à Greci sono medicamenti, che riceuono varie sorte di medicamenti, & massimamente medicamenti metallici; i quali erano cotti insino à tanto, che non imbrattassino le mani. Hoggi sono da gli Arabi, e da i moderni chiamati cerotti. Appresso a gli Arabi gli impiastri sono quegli, che i Greci chiamano malagmi, cataplasmi, & epithemi; quali sono composti di herbe, di fiori; di farine, di olii, & di grassi; & non sono cotti tanto, che arriuino alla cottura de gli impiastri; perche non lo patisce ageuolmente la materia, di che sono composti, nel vso, perche eglino sono fatti. I cerotti de gli antichi sono (come s'è detto) gli impiastri de' Greci, & i cerotti de' Greci sono medicamenti fatti con olio, & cera, & alcuna volta riceuono medicine odorate. Queste maniere di medicamenti sono molto varie, & difficilmente si può dar regola generale delle composizioni loro; meglio sarà dirne nelle ricette particolari, che si descriuerranno.

Il fine della prima parte del Ricettario.





DEL RICETTARIO
DELL'ARTE
ET VNIVERSITA
DE MEDICI ET SPEZIALI

Della Città di Firenze,

Parte Seconda.

*Nella quale si contiene la dichiarazione de' pesi, & misure
& i Succedanei.*



L GRANO si scriue così G.

Lo scropolo pesa grani ventiquattro, e comunemente venti del saggio mercantile, & si scriue in questa maniera. 3.

La dragma pesa scropoli tre, e si scriue in questo modo. 3.

L'oncia pesa dragme otto, & appresso à Viniziani dragme noue, & si scriue così. onc. ò vero. 8.

La libbra pesa once dodici, & si scriue così. lib.

Il manipolo contiene quanto si piglia con la mano, di herbe, ò cose simili, & si scriue in questo modo. M.



DEL

3

DE

DE SVCCEDANEI.



LN questo Succedaneo sono notate alcune medicine semplici, le quali al presente è impossibile prouedere, ò vero in queste parti molto difficile; in cambio delle quali determiniamo, che s'vino certe altre poste à rincontro delle sopradette, e questo s'intende fino à tanto, che il tempo, e la prouidenza de' nostri Serenissimi Signori ne prouegghino il suo felice stato, come hanno fatto in molte altre cose necessarie al ben viuere. Quando saranno posti à dirimpetto à vn semplice, due tre, ò più Succedanei, s'intenda, che si pigli il primo, come più à proposito, che il secondo, & il secondo, che il terzo, & così seguitando de' gli altri. Quegli che noi habbiamo lasciati indietro, & che erano nell'altro ricettario, l'habbiamo fatto ò perche non si ritrouano nelle ricette di questo, ò perche si sono ritrouati i veri; come il Dittamo di Candia, il Tymo di Candia, la Lacca, il Meu, & simili.

Per l'Acacia.

Acacia che viene hoggi di Soria, hauedo le qualità che sono messe da Dioscoride & Galeno, se non fugo di Lentisco.

Acoro.

Calamo aromatico delle Spezierie, ò Galanga grossa, ò le radici d'Asaro.

Acqua marina.

Acqua lib. i. sale onci. i i. bolli à salamoia di pesce.

Allume rotòdo, e liquido. Allume di roccho bianco.

Ammi.

Ammi, che viene d'Alessandria, ò quello che viene di Candia, se non quello che nasce in Toscana.

Amomo.

Quei seme, ò frutto portato hoggi simile alle cubebe che è senza picciuolo ò le radici d'Asaro ò calamo aromatico delle spezierie.

Asa.

Asa fetida delle spezierie, ò sagapeno Aspalto

- Aspalto. Quel legno molto odorato, che hoggi si porta dentro di colore giuggiolino chiaro, di fuori bianco.
- Balsamo liquore, & opobalsamo Balsamo dell'Indie occidentali fatto per incisione di color d'oro non troppo disseccato, o il medesimo dell'Indie di color tanè scuro.
- Balsamo legno, che è il zolobalsamo. Cipperi.
- Balsamo seme, che è il corpobalsamo. Noci moscade, o Gherofani.
- Been bianco, & Been rosso. Radici di pastinaca saluatica, biancha, & rossa, volgarmente detti pastri-ciari.
- Berberi. Crespino, cioè berberi volgare.
- Bolo armeno. Bolo armeno dell'Elba bianco, giallo, o rosso, o il rosso che si porta d'Alessandria.
- Calamo odorato. Calamo aromatico delle Spezierie, o i baccelletti minori.
- Cardamomo de Greci. Cardamomo delle Spezierie, che ha i baccelletti minori.
- Cardamomo maggiore de gli Arabi. Cardamomo sopradetto.
- Cardamomo minore de gli Arabi. Cardamomo delle Spezierie, che ha i baccelletti maggiori.
- Carui. Carui vsuali.
- Casia. Cannella fine.
- Cinnamomo. Cannella fine.
- Costo. Radici d'Angelica, o di Enula
- Cocco de' Greci, & Chermes de gl' Arabi. Grana de tintori
- Cubebe. Quel seme, che ci si porta per Cubebe ma fieno: o radici di Valeriana
- Cynoglossa. Cynoglossa delle Spezierie.
- Diphyge. Rame arso, o Marca sita arsa.
- Doronici.

DEL RICETTARIO. 129

Doronici.	Gherofani, poiche i veri Doronici non ci si portano.
Folio.	Nardo indica, a chi manca il vero folio, che hoggi si porta.
Hysopo.	Hysopo volgare, o Santoreggia.
Lapis frigio.	Marcasita.
Lapis armeno.	Borrace.
Lapis Smyris	Pomice.
Lapis schistis, e Lapis stellato.	Lapis Hematite.
Litio.	Sugo di sommach fatto nel modo, che Dioscoride insegna fare il litro.
Melanteria.	Vetriuolo, o Copparosa.
Minio de gli antichi	Cinabro minerale, o Cinabro volgare fattizio.
Molibdena.	Lythargiro.
Myli.	Vetriuolo antico arso.
Nigella.	Nigella, che di nuouo si comincia a portare assai simile alla vera.
Pissasphalto.	Asphalto delle spezierie, o pece mescolata con bitume.
Ribes.	Vua de frati, che fa sul monte della Vernia.
Sale Indo.	Zucchero candito.
Sale ammoniaco.	Sal gemma.
Scariola.	Endiua saluatica.
Secacul	Radici di pastinaca saluatica.
Sefeli massiliense di Dioscoride.	Sermontano volgare, che non fa di cimice, o seme di Peucedano.
Sifone.	Dauci.
Stratiote dell'acque.	Lenticchia palustre.
Tarassacon.	Radicchio saluatico.
Terra samia.	Lapis hematite.
Trementina.	Ragia laricina, non si potèdo hauere il Therebinto, che è vera tremetina.

Il fine della seconda parte del Ricettario.



DEL RICETTARIO DELL'ARTE

ET VNIVERSITA
DE MEDICI ET SPEZIALI

Della Città di Firenze,

Parte Terza.

Nella quale sono descritte le ricette.



DE CONDITI ET CONSERVE.

ZUCCHERO ROSATO.



RECIPERO lento tanto, che torni il com-
se rosse fre posto à cottura di riccio, ò po
sche, e pur co più; auuertendo, che non
gate dal- s'appicchi nel fondo: di poi
le vnghie leualo da fuoco, & mettilo in
libbre i. vasi di terra inuetriati; & per
Zucchero farlo più bello, si tengono co-
bianco lib. iii. perti con la carta pecora sei, ò
Chiarisci il zucchero, & cuo otto giorni al sole. Altri per
ci à forma di manuscristi; & dargli bel colore spruzzano
subito gettaui dentro le rose sopra ogni libbra di zucche-
allhora allhora peste; e quan- ro vna dramma di sugo di li-
do farāno ben mescolate col moni.
zucchero, tienle sopra fuoco

FASSI ancora togliendo
zuc-

DEL RICETTARIO. 131

zucchero fine sodo pesto, & stacciato lib. ii. rose rosse net-
te dall'vnghie S vii. Pestinsi
le rose con il terzo del zucche-
ro in mortaio di pietra fino à
tanto che sia bene estinto: &
alhora si raggiunga vn'altro
terzo del zucchero, ripestando
così anco si aggiunga l'ultimo
terzo sempre ripestando: fino
à che mettendo in bocca non
resti rose in essa. Questa pasta
si metta nel calderotto aggu-
gnendoui sopra S ii. d'acqua
per libra, mescolato con detta
acqua tanto sugo di limone,
che la faccia bruschetta. Met-
tasi à fuoco riuolgendo sem-
pre con mestola di legno, co-
cendo à cottura di riccio, poi si
metta in vasi & al sole fino che
candisca.

ZUCCHERO ROSA- *to in morselletti.*

Fassi come di sopra; eccet-
to che si tiene sopra fuoco ga-
gliardo tanto, che il zucche-
ro si spicchi dal calderotto da
per se, ò che pigliandone fra
due dita sia cotto à modo di
pinocchiato, & alhora rime-
standolo con la mestola nel cal-
derotto, & dalle gli forma di
mandorla, ò rotonda; di peso
di dramme due l'vno in circa.

Fassi ancora il zucchero
rosato in morselletti d'ogni tē-
po con torre zucchero fine S
ii. rose rosse purgate dall'vn-
ghie, & pelti sottilmente libbre
4. Fondasi il zucchero con ac-
qua rosa, & si facci morsellet-
ti, come s'è detto. Possonsi an-
cora fare co' i sugo delle rose.

ZUCCHERO *Violato.*

Il zucchero violato si fa co-
me il rosato; eccetto, che do-
ue nelle rose si taglia l'vnghie
in queste si lievano via i suoi
cornetti; & si pigliano sola-
mente le foglie del fiore con
diligenza spicciolate, & nō vi
si getta sopra sugo di limoni.

ZUCCHERO VIOLA- *to in morselletti.*

Fassi come il zucchero ro-
sato in morselletti.

CONSERVA DI *Fiori di Borrana.*

Fassi come il zucchero vio-
lato.

CONSERVA DI *Fiori di Buglossa.*

Fassi come il zucchero vio-
lato, & molte altre conserue
di

PARTE TERZA

di fiori, come di ramerino, di fumofterno, & simili si fanno nel medesimo modo.

CONSERVA DI
Fiori d'Arancio.

Rx. Fiori di arancio }
freschi } an lib.i.
zucchero bianco }

Quoci i fiori nell'acqua fino à che messi nell'acqua fresca vadino al fodo, & che mettendo l'vngchia nel picciuolo vi entri ageuolmente: di poi purgagli per due giorni, mutandogli l'acqua due, ò tre volte il giorno; chiarisci il zucchero à forma di giulebbo, & mettiui dentro i fiori, e lasciagli stare per vn giorno, ò due: poi dagli vn caldo temperato ogni giorno, tanto che il zucchero si spessisca; & mancãdoui zucchero aggiugnuiene dell'altro che sia chiarito.

CONSERVA DI
Fiori di Limoni.

Questa conserua si fa, come quella di fiori d'arancio.

CONSERVA DI
Fiori di Cederno.

La cõserua di fiori di cederno

si fa, come le due sopradette.

CONSERVA DI
Foglie di Bettonica.

Rx. Foglie di Bettonica fresche, & tenere. lib.i.
zucchero. lib.iii.

Trita le foglie minutamente con la mannaia, di poi pestale in mortaio di pietra; & metti il zucchero al fuoco; aggiugnendo à ogni libbra di zucchero oncie tre, ò quattro d'acqua di bettonica stillata à bagno; & fa bollire tanto, che torni alla cottura di lattouaro, & serba.

CONSERVA DI
Foglie di Stecade.

Fassi come quella di bettonica; mettendoui meno acque che si può.

CONSERVA DI
Foglie di Ramerino.

La conserua di ramerino si fa come quella della bettonica,

CONSERVA DI
Foglie di Salvia

E questa ancora si fa come quella di bettonica, & molte altre

altre conferue di foglie di herbe, si possono comporre nel medesimo modo, come d'acetosa; di cime tenere di aranci, limoni, & cedri.

COTOGNATO.

Rx. **C**Otogne di buccia gētile & tenere, e monda le dalla buccia, e dalla parte legnosa del mezzo. lib. iii. Zucchero fine chiarito lungo. lib. ii. ½.

Mettōsi le pere nel zucchero sopra fuoco tenendole tātō, che le sieno intenerite, & cotte, & allhora rōpile con la mestola alla spōda del calderotto, & seguita il fuoco tātō, che pigliadone saggio sopra al marmo, si spicchi e tēgasi insieme a vso di gielo. Puolsi fare più o meno altringente con più, o meno pera cotogna. Con più pera e più altringente, ma meno chiaro Vigorasi l'altringēza dādo in cābio d'acqua, & sugo di cotogne, & decotto di esse. Falsi il gielo toglēdo in cābio di pere il sugo, & decozione di esse chiarita; mettendoui nel cuocere qualche spicchio di pera poi cauandoli.

CONSERVA DI

Sorbe.

Rx. **S**orbe che comincino a intenerire sul foibo, ma

non mutino colore, quante vuoi; pestale, et passale per istaccio; e piglia della sua polpa lib. iii.

Zucchero lib. ii.

Mescola insieme, e a lento fuoco dagli forma di cotognato.

CONSERVA DI

Corniole.

Falsi nel medesimo modo, che la conferua delle sorbe: eccetto che le corniole si pigliano mature, & si mettano in vn vaso di terra inuetriato sopra fuoco rimenantole tātō, che intenerischino, come diremo delle marasche per fare la diamarinata; & passansi per istaccio.

CONSERVA DI SV-

go di coccole di Spinceruino.

Rx. **S**Vgo di coccole di Spinceruino ben mature, & chiaro. lib. iii.

Zucchero libbre ii.

Mescola, & a fuoco lento secondo l'arte fa conferua.

CONSERVA DI MA-

rasche, ò diamarinata.

Rx. **M**arasche di poggio mature quāte vuoi, et mettile in vaso di terra inuetriato sopra fuoco rimenantole tātō, che l'intenerischino, et scoppi

M no;

no; di poi passale per istaccio
& piglia della sua polpa pas-
sata. libbre i.

Zucchero bianco onc. viii.

Cuoci à fuoco lēto, tātō che
gittatone vna gocciola sopra
al marmo, si rappigli à forma
di gielo.

MARASCHE

Condite.

Rx. **M** Arasche come di so-
pra, et tagliato la metà
de picciuoli libbre. iiii.

Zucchero fine chiarito à for-
ma di manuscritti lib. ii.

Poni sopra à fuoco, & lascia
star tātō, che pigliadone l'aggio
si rappigli come di sopra si è
detto nella diamarinata. Falsi
ancora co' il zucchero pesto.

CONSERVA DI

Peonia.

Rx. **B** Arbe di Peonia mastio
lib. i.

Zucchero fine lib. iiii.

Cuoci le barbe in acqua co-
mune quanto basti, di poi pe-
sta, & passa per istaccio, & col
zucchero à fuoco lento fa con-
serua; & della decotione serui-
ti à passare, bisognando, & di-
soluere il zucchero.

DIACITONITE DI

Galeo.

Rx. **S** Vgo di cotogne struthie
lib. iiii. onc. iiii.

Mele lib. iiii, onc. vi.

Aceto bianco. lib. ii. $\frac{1}{2}$.

Fa bollire tanto, che si lie-
ui la stiuma, di poi aggiugni.

Gengiouo onc. iiii.

Pepe bianco onc. ii.

E di nuouo poni à fuoco
lento, tātō che habbi forma di
mele. Per le pere struthie Ga-
leno intende quelle, che sono
maggiori, più dolci, & me-
no acerbe.

Preparasi ancora col sugo
delle mele cotogne, quando
debbe essere più astringente;
& ancora senza pepe, ò gen-
giouo: & in oltre si possono ag-
giugnere altri aromi, secondo
che fa di bisogno.

MIVA AROMATICA

Di Mesue.

Rx. **S** Vgo di mele cotogne
lib. xx.

Vino vecchio buono noi pi-
gliamo greco lib. x.

Fa bollire à fuoco lēto, tātō
che scemi il terzo, leuando la
stiuma; cola, & lascia posare
tātō, che si chiarisca, & piglia
il chiaro, al quale aggiugni

Mele stiumato lib. vi.

Di nuouo poni à fuoco sti-
mandolo, & aggiugni gli in-
frascritti aromi, ò spezii.

Cinnamomo } an. 3. iiii.
Cardamomo }

Ghero-

DEL RICETTARIO. 135

Gherofani }
Zafferano } an. 3. ii.
Gengiouo }
Maltice }
Legno aloè } an. 3. i. $\frac{1}{2}$.
Mace }

Soppesta ogni cosa eccet-
to il zafferano; & lega in pez-
za lina rada, e mentre che bol-
le, va fregando la pezza tanto
che sia cotto in buona forma,
& lieua da fuoco, & aroma-
tizza con
Musco 3. i.
Trocisci di gallia muscata, 3. ii.
& serba.

MIVA SEMPLICE Di Mesue.

Rx. Sugo di cotogne, lib. c.
Poni in vaso di pietra, o ter-
ra cotta inuetriata, & netto;
& fa bollire a fuoco lento stu-
miandolo del continuo a con-
sumazione della metà. Di poi
lascia posare circa a tre hore,
& getta via la posatura, & so-
pra a quel chiaro getta vino
antico lib. xl.

Et cuoci di nuouo a forma
di mele. Sono alcuni che in
luogo di mele pigliano il zuc-
chero.

MIVA ACETOSA DI Mesue.

Rx. Sugo di cotogne. lib. lx.

Cuoci a consumatione del-
la metà & aggiugni
Aceto bianco lib. xx.
Zucchero. lib. xx.

DIACITONITE PVR gante di Mesue.

Rx. Sugo di cotogne lib. iii.
mele buono lib. ii.

Quoci, continuamente stu-
mando, tanto che non imbrat-
ti le mani, che è la forma del
cotognato: di poi aggiugni le
infrastrate cose.

Scamonea onc. i. $\frac{1}{2}$.
Gallia Buona
Gherofani
Gengiouo } an. 3. iii.
Maltice }
Pepe lungo
Cinnamomo
Noci moscade }

Còpongonsi ancora pigliando
Scamonea 3. v.
Turbith 3. xii.

Et ancora leuando tutta la
scamonea, pigliando
Turbith 3. xxv.
Cartamo scorticato 3. v.

Et ancora con altre medici-
ne purganti secondo che tor-
na comodo al Medico, che
l'ordina, cioè con lo ellebo-
ro nero, o con l'epitimo, o col
polipodio: & secondo alcuni
si compone col mele, & secon-
do altri col zucchero, & col

M a sugo

fugo solamente; ò col fugo & sti
con la polpa; ò vero solamen-
te con la polpa.

LENITIVO D'AMOSCI-
ne in forma di Cotognato.

Rx. Infusione di rose di noue
volte lib. x.

Sena di Leuante netta da fu-
sti con la foglia sola lib. ii.

Metti in orinale di vetro
con suo antenitorio per hore
24. nella cenere calda, tanto
che sia sempre cocente, di poi
cola, & premi leggermente,
& à detta colatura, & espre-
sione aggiugni.

Amoscine ben mature lib. ii.
facciansi bollire à lento fuoco,
in detta decozione tanto, che
siano ben cotte, poi si passino
à staccio, & piglia la polpa, alla
quale aggiugni.

conserva di tutto ce-
dro.

Zucchero fine pol-
uerizzato.

} an. 8. vi.

Cannella eletta poluerizzata 8 i

Cuoci a lento fuoco, & met-
ti in scatola auertendo, che sia
cotto a forma di cotognato.

LENITIVO DI PAS-
sule in forma di Cotognato.

Rx. Polipodio quercino 8.
iii. 1/2.

Sena orientale netta da fu-

8. ii.
Radice d'altea fresche caua-
tone il midollo 8. i.

Anaci crudi 3. ii.

Cannella fine 3. iii.

Vue di coranto legate in
pezza, ò stamigna 8. vii.

M. Et quoci in acqua di fon-
te s. l. a. & passa l'vue di coran-
to a staccio, & della polpa.

Rx. 8. vi.

Alla quale aggiugni zuc-
chero fine 8. iii.

Et con detta decoctione cuo-
ci tanto, che ella suapori, &
cuoci à forma di Cotognato.

DELLE INFVSIO-
NI, ET DECOZ-
ZIONI.

INFVSIONE DI SIE-
ro di capra di Mesue.



ECIPE Foglie
di rose mature,
e fresche onc. ii
Rhabarbaro
eletto 3. ii. gr.

xviii.

Nardo indica 3 i 1/2.

Il Rhabarbaro si taglia in
pezzi piccoli, ò si soppesta, &
così le rose; & lo spigo si ta-
glia, e tutto s'infonde per vna
notte in fiero di capra, donde
non sia tratta la ricotta lib. ii.

Di

DEL RICETTARIO.

137

Di poi si cola, & si fa leggie-
ra espressione, & si vsa. Noi v-
siamo le rose incarnate come
più solutiue.

INFUSIONE DI *Sughi di Mesue.*

Rx. S Vgo di ra- }
dicchio } pur. an.
di luppoli } S. viii.
di bo- rana }
Scorze di mirab. citrini onc. i.
Rhabarbaro eletto 3. iiii.
Tamarindi onc. i. ½.
Cassia in canna onc. iii.
I Mirabolani, & il rhabar-
baro si tritano, & s'infondo-
no ne sughi sopradetti per v-
na notte; di poi si frega con
mano, & si cola, & vsasi.

INFUSIONE DI HYE *ra di Mesue.*

Rx. H Yera. s. }
Aloesuc } an. 3. v.
cortina a noi. }
Infondi in decozzione di
Eupatorio, la quale noi descri-
ueremo di sotto lib. i.
Ripoti in vaso di vetro, &
tieni al sole per dodici giorni,
ò più. Sono alcuni che l'infon-
dono nella decozzione dell'e-
pithymo, & di thymo.

INFUSIONE DI RO- *se di Mesue per il Giuleb- bo rosato di Mesue.*

Rx. F Oglic di rose fresche con
la rugiada lib. vi.
Acqua pura lib. xv.
Le rose si pongono in vn
vaso di terra inuetriato, che
habbi la bocca stretta; di poi
vi si getta sopra l'acqua ben
calda, & si tura la bocca, & la-
sciasi stare per otto hore: di
poi si cola, & le rose si sprem-
no; & di nuouo si mette altre
tante rose purgate nel vaso; e
l'acqua medesima si riscalda,
& s'infode nel medesimo mo-
do sopra le rose.

Per fare il mele rosato cola-
to debbi fare tre infusioni; &
volendolo fare solutiuo, farai
l'infusione noue volte, ò più
seruando la proporzione nel-
le rose, secondo la quantità del
l'acqua infusa la prima volta,
la quale infusione si conser-
ua, mettendola in vaso inue-
triato con la bocca stretta, met-
tendoui sopra due dita d'olio,
& tenendola al sole per qua-
ranta giorni, e chiamasi Muc-
chero di rose.

INFUSIONE *di Viole.*

L'infusione di viole si fa co-
M 3 me

me quella delle rose.

na, e fa come di sopra.

DECOZZIONE DI

Capeluenere di Mesue.

DECOZZIONE DI

*Fumosterno di Mesue.*R^x **C** Apel venere fresco.
onc. 1. $\frac{1}{2}$.Cime di Fumost. }
di Luppoli } an. onc. i.

Viole secche }

Sufine damascene nu. xl.

Giuggiole nu. xx.

Acqua pura lib. iii.

Cuoci a fuoco lento tanto,
che resti lib. i.

Nella fine infondi

Polpa di calsia onc. iii.

Tamarindi onc. ii.

Manna masticina onc. i.

Rhabarbaro 3. iii.

Lascia stare tanto, che si fred
di, di poi frega con mano, &
cola, & vfa; & in luogo d'ac-
qua si può pigliare siero di ca-
pra. lib. iii.

DECOZZIONE DI

*Frutti di Mesue detta ac-
qua di Frutti.*R^x **S** Vfine damascene nu. xl.

Sebesten } an. nu. xxx.

Giuggiole }

Tamarindi onc. ii.

Manna onc. i.

Calsia in canna onc. iii.

Infondi i frutti in lib. iii.

d'acqua: di poi aggiugni la
calsia, & i tamarindi, & la manR^x **S** Vgo di
Cicorea }

d'Endiua } an. 8. iii.

di Luppoli }

di Borrana }

Sugo di fumosterno onc. i. $\frac{1}{2}$.

Cuoci i sughi, e stuma, di

poi aggiugni

Mirabolani Indi } an. 3. ii.
Citroni }

Passule purgate trite onc. i.

Tamarindi onc. iii.

Frega, cola, & serba.

DECOZZIONE DI

*Thymo di Mesue.*R^x **T** Hymo }
Cuscuta } an. onc. i.

Hysopo }

Passule purgate 3. xx.

Mirab. Cheboli } an. onc. i.

Emblici }

Turbith 3. iii.

Stecade }

Polipodio } an. 3. v.

Eupatorio }

Assenzio }

Anici } an. 3. iii.

Dauci }

Radici d'Appio }

vulgare detto }

prezzemolo } an. 3. vii.

di Finocchio }

Cuoci

DEL RICETTARIO.

139

Cuoci ogni cosa in lib. iiii.
d'acqua tanto, che resti vna, co-
la, & aggiugni

Turbith } an. 3. i.
Agarico }

Gengiouo 3. $\frac{1}{2}$.

Lascia stare in infusione per
vna notte, di poi cola, & vsa.

DECOZZIONE DI *Epithymo di Mesue.*

Rx. **M** Irab. Indi }
Stecade } an. 8. i.

Epithymo }

Passule purgate }

Mirabolani Cheb. }

Cime di fumoster- } an. 3. iiii.

no. }

Follicoli di sena 3. viii.

Polypodio 3. vi.

Turbith 3. iiii.

Eupatorio 3. v.

Siero di capra donde non sia
tratta la ricotta. lib. iiii.

Cuoci ogni cosa, eccetto l'E-
pithymo, tanto che torni lib-
bra vna; & nella fine aggiugni
l'epithymo, che habbi vn bol-
lore, & leua da fuoco, & ag-
giugni.

Heileboro nero 3. i.

Agarico 3. $\frac{1}{2}$.

Sale indo cioè zucchero

candi 3. i. $\frac{1}{2}$.

Lascia freddare, frega, cola,
& vsa.

DECOZZIONE DI

Mirabolani di Mesue

Rx. **M** Irabolani }
Cittrini } an. 8. i.

Cheboli }

Indi }

Tamarindi onc. i. $\frac{1}{2}$.

Cime di fumoster- 3. viii.

Assenzio 3. ii.

Sufine Damalcene nu xxx.

Passule purgate onc. i.

Cuoci in libbre tre d'acqua
à consumazione di lib. due, &
quando vuoi la decozzione de
bole, piglia lib. mezza in circa
di detta; & aggiugniui

Calsia in canna onc. ii.

Quando la vuoi più ga-
gliarda

Rx. **D** I detta decoz. lib. $\frac{1}{2}$.

Polpa di calsia onc. i.

Turbith } an. 3. $\frac{1}{2}$.

Agarico }

Frega, & cola: & chi vuole
la medicina ancora più poten-
te, facci la decozzione di siero
di capra.

DECOZZIONE DI

Mirabolani del Montano.

Rx. **M** Irab. Citri }
ni }

Cheboli }

Indi }

Bellirici }

Emblici }

an. 3. iiii.

Pestinsi

Pestinsi grossamente, & freghinsi con le mani vnte d'olio di mandorle dolci, di poi mettinfi in infusione per ventiquattro hore in libbre dieci d'acqua di fumo steruo: di poi cuochinfi alla consumazione della terza parte, & allhora aggiugni

Barbe d'elaboro nero 3. iiii.

Logorizia } an. onc. ii.

Polipodio }

Seme di cedro onc. i. $\frac{1}{2}$.

Fa bollire tanto, che tornino libbre tre, & in vltimo cola, & spremi.

DECOZZIONE DI

Stecade di Mesue.

Rx. S Tecade }
Origano di } an. δ . $\frac{1}{2}$.

Candia

Seme d'Appio }
di Finocchio } an. 3. iiii.

Eupatorio }

Schinantho } an. 3. ii.

Hysopo }

Passule purgate 3. viii.

Turbith 3. iiii.

Cuoci come di sopra è detto, & vfa.



DECOZZIONE DI

Eupatorio di Mesue.

Rx. E Vpatorio }
Assenzio }

Alaio

Nardo indica

Capeluenere

Cypero

Rhabarbaro

Cime di fumo st.

Spina bianca

Spina egizia

Mirab. Cheboli

Indi

Passule purgate

Cuoci, & vfa come di sopra.

DECOZZIONE CO-

mune Magistrale da stemperare le medicine.

Rx. S Vfine damascene ben mature nu. xii.

Passule onc. i.

Orzo purgato dalla scorza.

once i. $\frac{1}{2}$.

Logorizia purgata

Viole

Polypodio

Anici

Dauci

Sena

Acqua comune lib. ii.

Cuoci a consumazione della metà, cola, & vfa.

DE-

DEL RICETTARIO.

141

DECOZZIONE FRE-
sca, & cordiale Magistrale da
stemperare le Medicine.

Rx. Logorizia 3.ii.
Sufine ben mature nu.xii.
Tamarindi }
Passule }
Sebesten } an. onc. $\frac{1}{2}$.
Giuggiole }
Orzo }

Seme di popone, o cocomero 3.ii.

Melissa }
Viole } an. m. $\frac{1}{2}$.
Fiori di borraua }
Fio. di lingua buoa }
Acqua comune lib. ii.

Fa decozzione secondo l'arte a consumazione del terzo.

DECOZZIONE CAR-
minativa Magistrale da stem-
perare le Medicine.

Rx. Cannella }
Ammi di Leuante } an. 3. i. $\frac{1}{2}$.
Dauci di Candia }

Anici } an. 3. iii.
Finocchio }

Logorizia onc. $\frac{1}{2}$.

Vue di Coranto onc. i. $\frac{1}{2}$.

Cuoci come di sopra in lib.
ii. d'acqua.



DECOZZIONE PET-
torale Magistrale da stempe-
rare le medicine.

Rx. Passule onc. i.
Sebesten }
Giuggiole } an. nu. xv.
Datteri nu. vi.
Orzo purgato onc. i. $\frac{1}{2}$.
Logorizia onc. $\frac{1}{2}$.
Capeluenere m. $\frac{1}{2}$.
Hisopo 3.ii.

Cuoci come di sopra in lib.
ii. d'acqua.

DECOZZIONE CAR-
minativa Magistrale per
i Seruiziali.

Rx. Anici }
Dauci } an. 3. iii.
Cymino }
Finocchio }

Ruta onc. $\frac{1}{2}$.

Fiori di camomil. } an. m. i.
Aneto }

Cuoci come è detto di sopra
in lib. ii. d'acqua.

DECOTTO DI
Sena Magistrale.

Rx. Sena orientale } an. 8. i.
Polipodio }

Passule di Coranto onc. i. $\frac{1}{2}$.

Amoscine ben mature nu. x.

Cinnamomo } an. 3. i.

Gengiouo }

Anici 3.ii.

Acqua

Acqua d'orzo lib. ii. $\frac{1}{2}$.

Infondi le cose sopradette nell'acqua d'orzo calda per spazio d'vna notte. Poi cuoci a lento fuoco tato, che l'esprefione torni once sei, & à detta esprefione aggiugni

Viole mammoie }
Fiori di borrana } an. m. $\frac{1}{2}$.
di buglossa }

Dagli di nuouo vn bollorre, & leua da fuoco, spremi, & vfa.

DECOTTO DI LEGNO SANTO *sanza scorza*
Magistrale.

Rx. Legno santo ottimo tagliato di fresco lib. i.
Acqua di fonte li. xii.

Metti in infusione il legno nell'acqua calda in pentola di terra nuoua, ò vero adoperata à questo solo esercizio, & tienla stufata per spazio d'hore ventiquattro: poi cuoci à lento fuoco infino alla confumazione di due terzi, poi cola, & vfa per lo sciroppo.

Di nuouo poni sopra al legno cotto vna volta altre lib. dodici d'acqua, & cuoci tanto, che restino libbre otto: e questo decotto secondo serue per bere à pasto, & fuori di pasto.

DECOTTO DI LEGNO CON LA SCORZA.

Rx. Legno ottimo tagliato di fresco onc. x.

Scorza di legno buona poluerizzata onc. ii.

Acqua di fonte lib. xii.

Cuoci come di sopra. Puosi aggiugnere più, & meno scorza: e fare il decotto nell'acqua di bettonica, ò di fumo-terno, ò d'altro; aggiugnendoui diuersi medicamenti secondo il volere de' Medici, che gli ordinano.

DECOTTO DI LEGNO COL VINO *Magistrale.*

Rx. Legno santo come di sopra. onc. x.

Scorza poluerizzata onc. iiii.

Acqua di fonte lib. xii.

Fa l'infusione come di sopra, e cuoci alla cōsumazione de tre quarti; di poi aggiugni Vino greco buono lib. iii.

Fa leuare di nuouo il bollorre, & subito leua da fuoco, & cola, e vfa per sciroppo.

Al medesimo legno cotto vna volta; aggiugni libbre dodici d'acqua, e fa bollire à cōsumazione di libbre sette; aggiugni greco buono libbre quattro, fa leuare vn bollorre, & subito leua da fuoco, & cola

Questo.

Questo secondo decotto serue per bere. Volendo chiaro lo sciloppo, ò il secondo decotto stufa tato che si freddi, & cola di poi.

DECOTTO DI SALSAPARIGLIA *Magistrale.*

Rx. **R** Adici di Salsapariglia once iiii.
Acqua di fonte lib. xii.
laua la Salsapariglia cō acqua più volte innāzi si tagli, & in vltimo con vino biaco senza punto rastiarla; accioche nō si leui la buccia; di poi tagliala in pezzetti piccoli, & quādo sarà bene lauata, et tagliata acciaccala, & mettila in vna pentola di terra nuoua in infusione fuori del fuoco: tenendola calda per lo spazio di hore sei mantenendo la pentola calda, & bene stufata con panno, & con tagliere; di poi mettila a cuocere a fuoco lento, fino alla consumatione di due terzi; poi cola, & metti in fiaschi, & turagli bene, & vfa per lo sciroppo.

Il secondo decotto per bere si fa, come s'è detto del decotto del legno santo magistrale.

DECOTTO DI CINA *Magistrale.*

Rx. **C** Ina ottima onc. i.
Acqua di fonte lib. xii.
Taglia la Cina in rotelle sottili come giuli, ò poco più grosse, di poi metti in macero nell'acqua detta tiepida in vna pentola di terra nuoua bene inuetriata, che tenga libbre diciotto; & stufata, mantienla così calda per spazio di dodici hore; di poi mettila a bollire a fuoco lento, tanto che scemi la terza parte, cola, & vfa per lo sciroppo. Alcuni la fanno scemare infino a due terzi, & alcuni solo infino alla metà.

Altri tolgono per ogni oncia di Cina libbre sedici, ò diciotto d'acqua tenendola in macero per più, ò meno spazio di tempo del sopradetto. Puosì ancora mescolare altri medicamenti, secondo che piace al Medico. Possonsi fare i detti decotti di legno, salsapariglia, & Cina a bagno Marie.





DE' ROBBI GIV-
LEBBI, ET SCI-
ROPPI.



DIAMORON
Di Galeno.



ECIPE Sugo di
more di gelsone
ro non ben matu-
re lib. v.

iviele lib. i.
chiarisci il sugo, di poi aggiu-
gni il mele, & cuoci in valo di
terra inuetriato, vetro, o pietra
in buona forma, & serba.

Fassi ancora con sugo di
more di pruni.

DIAMORON COM-
posto di Galeno.

Aggiugni al sopradetto.

Mircha } an. 3. i. $\frac{1}{2}$.
Zafferano }

Agresto } onc. i.

L'Agresto si cuoce in vaso
di terra, o pietra col sugo, &
la Myrrha, & il Zafferano s'ag-
giungono nella fine quando
si leua il vaso da fuoco, & co-
me è cotto a bastanza s'aggiu-
gne il mele.

Se bene Galeno nel suo Dia-

moron toglie il mele, noi in
quel cambio vsiamo di torre
il zucchero.

DIAMORON
Di Nicolao.

R. S Vgo di More di siepe
lib. i.

di More gelse } an. lib. $\frac{1}{2}$.
Mele }

Sapa onc. iii.

Cuoci a fuoco lento in vn
vaso di rame stagnato tanto,
che venga a forma di mele, &
serba.

DIARHEON
Di Galeno.

R. S Vgo di Melagranne peste
intere, & con le scorze,

dolci } an. lib. $\frac{1}{2}$.
forti }

di mezzo sapore }
Mele lib. i.

Cuoci il sugo insieme col
mele, & serba.

DIACARION
Di Galeno.

R. S Vgo di mali di noci tra-
sto, quando i mali sono

piu freschi, e vigoresi lib. iiii

Mele lib. i.

Cuoci come di sopra.

Alcuni pigliono vna parte
di mele, & vna di sciroppo ro-
lato, & aggiungono balauiti,
& altri

& altri semplici, secondo che fa
a proposito. In luogo del mele
si deue torre il zucchero.

GIVLEBBO ROSATO

*Di Mesue, & è il sciroppo rosa
to fresco, o vero sciroppo ro-
sato d'infusca di rosa.*

R. Infusione di rose di due
volte lib. v.
Zucchero lib. iiii.
Cuoci à fuoco lento come
di sopra.

GIVLEBBO D'INF V.
sione di viola.

Fassi nel medesimo modo,
che il giulebbo rosato. Et tut-
te due si compongono con ac-
qua stillata, & con sugo di rose
& di viole, pigliando.

Acqua stillata di rose, o di
viole, o vero sugo lib. iiii.
Zucchero lib. ii.

Cuoci come di sopra.
Quando è ordinato il giuleb-
bo rosato, o violato semplice-
mente, tolgasi quello, che è fat-
to con l'acque stillate.

HYDROMALO

Di Paulo.

R. S Vgo di cotogne, cauato-
ne il seme, e monde dal-
la buccia lib. iiii. onc. iiii.
Mele lib. vi. onc. viiii.
Acqua lib. viiii.

Cuoci sempre stremando
insino alla consumazione del
terzo.

HYDROMALO SE-

condo di Paulo.

R. C Otogne purgate, & ta-
gliate in pezzi lib. v.
Acqua di fonte lib. xv.
Cuoci insino che le co-ogne
sieno intenerite, di poi cola, &
aggiungi.
Mele stumato la metà dell' e-
qua, fa bollire tanto, che scemi
l'ottaua parte. Alcuni lo com-
pongono con mele dolci.

HYDRO ROSATO

di Paulo.

R. R Ose purgate dall'vn-
ghie lib. iiii.
Acqua lib. vii. $\frac{1}{2}$.
Mele lib. iiii. $\frac{1}{2}$.
Cuoci come di sopra.

APOMELITE DI

Philagrio secondo Paulo.

R. F tali che sieno pieni di me-
le bianco lib. i.
Acqua di fonte lib. iiii. $\frac{1}{2}$.
Spremi il mele da fiali, &
cuoci in vaso di terra tanto, che
la stumia, & la parte cerosa si
separi. Di poi riponi diligen-
temente in vasi ben turati.
N A C.

ACQVA MELATA OXYMELE SEMPLI-

*di Mesue della prima
descrizione.**ce di Mesue.*

Rx. **M** Ele buono sfiumiato
libbre i.

Acqua di fonte lib.viii.

Cuoci à fuoco lento in vaso
inuetriato sfumiando sempre,
& cola con panno, & vsa. Vsa
si ancora aggiugnere più mele,
& cuocerla infino alla misura
de' giulebbi, quando è ordinato
dal Medico; ò perche gli torni
così à proposito, ò vero, per-
che si debbe conseruare lungo
tempo, & alcuni aromatizano
con cinnamomo, gengiouo,
mace, & zafferano, & altri
con gallia muscata, & legno
aloe, & altro, secondo che è
ordinato.

OXYMELE SEMPLICE

Di Galeno.

Rx. **M** Ele sfiumiato lib.ii.

Aceto bianco lib.i.

Acqua lib.viii.

Cuoci à fuoco lento infino
à tanto, che le qualità dell'ace-
to, & del mele sieno ben me-
scolate.

Fassi ancora mescolando il
mele, l'acqua, & l'aceto in vn
medesimo tempo, facendo bol-
lire tanto che scemi la quarta,
ò la terza parte.

Rx. **M** Ele sfiumiato lib.ii.

Aceto bianco lib.i.

Acqua di fonte lib.iii.

Mescola, & cuoci à fuoco
lento l'acqua, & il mele fino à
che si lieui via la sfumia, & ag-
giugni poi l'aceto, & di nuouo
fa bollire sfumiando del con-
tinuo tanto che sia cotto, &
serba.

OXYMELE COMPO-

sto di Mesue.

Rx. **S** Cor. di radici
d'Appio cioè } an. onc. ii.
di prezzemolo
di finocchio

Seme d'Anici
d'Appio cioè } an. onc. i.
di prezzemolo
di Finocchio

Mondinsi le scorze, & tri-
tinsi, & quando saranno in va-
so di pietra gettaui sopra,

Aceto bianco buono, & an-
tico lib.x.

Acqua lib.xx.

Stienui infuse dentro per vn
di naturale, poi si faccia bollire
à consumazione del terzo, cola
& gettaui sopra Mele lib.x.

Et di nuouo cuoci à fuoco
lento,

OXY-

OXYMELE COMPO. ACETO SCYLLITI.

Ho del comentatore di Mesue. *co di Mesue, simile à quello di Galeno.*

Rx. **S** Corze di radici d'Appio
palustre
di Finocchio
di Petrosellino
d'Asparagi
di Brusci

an. 8. ii.

Seme d'Ap palust.
di Finocchio

an. onc. i.

Acqua lib. xii.

Cuoci à consumazione della metà. Di poi cola, & agguigni

Mele stiumato come di sopra libbre ii.

Aceto lib. i.

Cuoci tanto che sia cotto in buona forma.

OXYMELE SCYLLITI.

tico semplice di Mesue.

Rx. **M** Ele stiumato lib. iii.
Aceto scyllitico lib. ii.

Cuoci come di sopra.

OXYMELE SCYLLITI.

tico composto di Mesue.

L'oxymele scyllitico composto si fa, come l'oxymele composto, pigliando per aceto semplice lo scyllitico.

Rx. **S** Coglie di Scylla bianca
di grandezza mediocre,
& propriamente quelle, che sono in mezzo tra la prima scorza, & il tallo, infilate con ago di legno rade, & tenute all'ombra à seccare per quaranta giorni, di poi tagliate col coltello di legno

lib. i.

Aceto buono lib. viii.

Poni in vaso inuetriato, che habbi la bocca stretta, & tienlo al sole turato bene per altri quaranta giorni, di poi cola, & vsa.

Se la necessità ci strigne à farlo presto, si pone il vaso nelle ceneri, o nella rena calda, rimutando hora per hora le ceneri, & la rena.

ACETOSO SEMPLICE di Mesue.

Rx. **A** Ceto forte di vino bianco lib. ii.

Zucchero buono, & biacco libbre v.

Acqua di fonte lib. iiii.

Cuoci in vaso di terra ben cotto l'acqua, & il zucchero sempre stiumando infino che l'acqua scemi la metà, & agguigni

giugni poi l'aceto, & fa bollire
a perfetta cozzione,

SCIROPPO DI DVE

Radici acetoso di Mesue.

R. **A** Cqua di fonte chiara
libbre **x.**
Radici d'Appio }
cioe di prez- }
zemolo } an. onc. iij.
di Finocchio }
d'Endiuia }

Seme d'Appio cioe }
di prezzemolo } an. onc. i.
di Finocchio }
d'Anaci }
d'Endiuia } onc. $\frac{1}{2}$.

Cuoci a fuoco lento a consu-
mazione della metà, & aggu-
gni alla colatura.

Zucchero fine lib. iij.
Aceto bianco lib. ii.

Cuoci, & fa sciropo. Vsa-
si ancora senza aceto.

SCIROPPO ACETO-

*so di cinque radici
Magistrale.*

R. **R** Ad. d'App. }
palustre }
di Finocchio }
di Petrosellino } an. \mathcal{S} . ii.
cioe prezzemolo }
di Brusci }
di Sparagi }
Acqua di fonte lib. vi.
Cuoci tanto, che scemi il ter-

zo, fa espresione, & aggiugni
Zucchero bianco lib. iij.

Cuoci secondo l'arte, & nel
fine aggiugni

Aceto bianco onc. vii.

Questo sciropo s'vsa fare
ancora senza aceto, & chiama-
si sciropo di cinque radici as-
solutamente.

Vsasi fare con mele, & chia-
masi Oxymele composto, o ve-
ro Oxymel di cinque radici.

SCIROPPO ACE-

*so Diarbocon di
Mesue.*

R. **S** Vgo d'End. }
d'Appio } an. li. ii. $\frac{1}{2}$.
Rad d'Endiuia }
d'Appio cioe }
prezzemolo } an. onc. ii.
di Finocchio }

Rose onc. i.

Logorizia onc. $\frac{1}{2}$.

Nardo indica \mathcal{S} ii. $\frac{1}{2}$.

Seme d'Anici }
d'Appio } an. \mathcal{S} . vii.
di Finocchio }

Infondi in acqua dolce lib. vi.

Cuoci a consumazione del
le due parti con

Zucchero lib. iij.

Aceto lib. ii.

Fa sciropo.

OXYZACCHARA

Semplice di Nicolao.

Rx. **Z** Vecchero fine lib. i.
Vino di Melagrane
forti onc. viii.
Aceto onc. iiii.

Cuoci à bastanza in vaso, sta
gnato agitando sempre con la
spatola fino à che rimanga la
quantità del zucchero. Noi v-
tiamo cuocere in vaso di terra
inuetriato.

SCIROPPO D'ACETO-
sità di Cederno di Mesue.

Rx. **A** Cetosità di Cederno
cotta in vaso inuetria-
to à consumazione del terzo à
fuoco lento, & chiarita lib. vii.
Giulebbo chiaro, & purga-
to lib. v.

Cuoci secondo l'arte, & ef-
fendo di state quando si fa, tien-
lo al sole tanto, che la sua ac-
quosità si consumi.

SCIROPPO D'ACETO-
sità di Cederno Magistrale.

Rx. **A** Gro di cederno netto
dalle pelli, & da semi,
non premuto, & netto di fre-
sco lib. i.

Zucchero buono lib. i. & iiii.

Mescola, e metti in boccia, &
fa bollire à bagno ò in vaso di
terra inuetriato tanto, che sia

cotto à forma di giulebbo, di
poi cola, & serba. Il giulebbo
serba per acetosità di cederno,
& il restante serba per conler-
ua d'agro di cederno.

SCIROPPO D'ACETO-
sità di Limoni Magistrale.

Rx. **A** Cetosità di limoni
maturi distillata per
feltro lib. vi.
Zucchero bianco lib. iiii.
Cuoci secondo l'arte.

SCIROPPO DI BI-
*santi semplice di Mesue, non
acetoso, acetoso, e composto,
con aceto, & senza
aceto.*

Rx. **S** Vgo d'End. }
d'Appio cioè } an. lib. ii.
prezzemolo }
di Luppoli }
di Borrana, ò } an. lib. i.
di Buglossa }

Da vn bollore, & stuma,
& lascia chiarire, & del chiaro
piglia lib. iiii.

Zucchero fine lib. ii. $\frac{1}{2}$.

Cuoci à fuoco lento, & fa
sciropo, il quale si chiama Bi-
santino semplice.

Alcuna volta s'aggiugne per
ogni libbra di sugo chiarito on-
ce sei d'aceto bianco forte, e
chiamasi bisantino acetoso.

Alcun'altra volta s'aggiugne

N 3 Rose

Rose rosse onc. ii.
 Logorizia onc. $\frac{1}{2}$,
 Nardo indica 3. ii.
 Anici
 Seme d'appio } an. 3. iii.
 di finocchio }

Fa bollire co' sughi sopradet-
 ti, & cola, di poi aggiugni il
 zucchero, & questo si chiama
 Bisantino composto.

Aggiugnendoui l'aceto si
 chiama Bisantino composto
 acetoso.

SCIROPPO ROSATO

Solutiuo Magistrale.

Rx. Infusione di rose fatta no-
 ue volte secòdo l'arte lib. x.
 Zucchero lib. viii.
 Cuoci a forma di sciropo,
 & serba.

MELE ROSATO SO-

lutiuo Magistrale

Rx. Infusione di rose come di
 sopra lib. x.
 Mele lib. viii.
 Cuoci come di sopra.

MELE ROSATO ZVC-

cherino solutiuo Magistrale.

Rx. Infusione di rose di noue
 volte lib. vi.
 Zucchero bianco lib. ii. $\frac{1}{2}$.
 Mele ottimo lib. i. $\frac{1}{2}$.
 Cuoci in buona forma, &
 serba.

Le infusioni di questi tre so-
 lutiui si faccia al meno noue
 volte: mettendo fino all'ultima
 volta la medesima quantita di
 rose, & la prima volta; secondo
 è detto nel Capitolo dell'infu-
 sione di rose di Mesue.

MELE ROSATO

Colato.

Rx. Infusione di rose incarna-
 te fatta tre volte lib. iii.
 Mele lib. ii.

Cuoci in buona forma.

SCIROPPO ROSATO

Secco Magistrale.

Rx. Infusione di rose rosse sec-
 che fatta tre volte } an. lib. ii.
 Zucchero fino }

Cuoci, & fa sciropo secon-
 do l'arte.

SCIROPPO VIOLATO

Solutiuo Magistrale.

Rx. Infusione di viole fatta
 noue volte secondo l'ar-
 te lib. x.
 Zucchero chiarito lib. viii.
 Cuoci a fuoco lento, & fa sci-
 ropo.

L'infusione si faccia come s'è
 detto nelle rose ne' solutiui.

SCI-

DEL RICETTARIO: 151

SCIROPPO DI SVGO

*Di viole di Mesue sotto nome
di giulebbo violato di sugo
di viole.*

la poi per feltro, del quale tor-
rai lib.iii.
Zucchero lib.ii, onc.iii.
Cuoci & fa sciropo.

Rx **V**iole mammoie elette
& nette da gambi, buo-
na quantità, & pesta in mortaio
di marmo, & cauane il sugo, &
di detto piglia lib.iii.
Zucchero chiarito lib.ii.

Cuoci a fuoco lento in buo-
na forma.

SCIROPPO VIOLA- to composto di Mesue.

Rx **V**iole onc.ii.
Seme di co. }
togne } an. onc.i
di Malua }

Giuggiole }
Sebesten } an. num. xx.

Acqua di Zucche lib.vi.
Cuoci tanto che scemi il ter-
zo, & aggiugni
Zucchero lib.i. ½.
Cuoci secondo l'arte.

SCIROPPO D'ENDI- uia semplice Magistrale.

Rx **S**vgo d'Endiuia lib.xx.
Poni sopra fuoco tanto,
che getti sopra la stiuma, &
non bolla, stiumalo, & lascia
posare per sei hore, & cola in al-
tro vaso le parti più chiare, & il
resto getta via, & quello rico-

SCIROPPO DI CICO- rea semplice.

Fassi come il sopradetto.

SCIROPPO DI FV- mosterno semplice.

Lo sciropo di fumosterno
semplice si fa come quello d'en-
diuia.

Tutti gli sciropi semplici
fatti di sughi d'erbe si fanno
come questi tre sopradetti.

SCIROPPO D'ENDI- uia composto Magistrale

Rx **E**ndiuia fresca
Borrana

Lattuga
Scariola
Fegatella
Buglossa
Melissa
Eupatorio

Semi comuni freddi
maggiori an. onc.i,

Sandali bianchi
rossi } an. 3 i.

Fiori cordiali an. 3.iii.

Cuoci in acqua secondo l'ar-
te, & cola, & alla colatura ag-
giugni

Sugo d'Endiuia chiarito lib.v.
Vino

Vino di melagrane onci.iii.

Zucchero bianco lib.iii.

Fa sciropo secondo l'arte.

SCIROPPO D'ENDI-
uia di Gentile.℞. S Vgo d'End. } an.lib.iii.
di fegatella }

Chiarisci a fuoco, & aggiu-

gni.

Viole

Rose rosse

Lenticola palustre.

Politrice

Capeluenere

Orzo mondo

Semi corn. freschi

Soppesta, & tieni infuso in
detti luoghi per hore xii. e cuo-

ci, & alla colatura aggiugni

Zucchero bianco lib.iii.

Cuoci, & fa sciropo, & a-

romatizza con

Sandali rossi

bianchi

Berberi

Seme di cotogne

Legno aloe

Cinnamomo

Cortecce di cederno

Pesta, & aromatizza secon-

do l'arte.

SCIROPPO DI POR-
cellana di Mesue.℞. S Vgo d'Endiuia cotto, &
chiarito lib.iii.

Seme di Porcellana lib.

Soppesta il seme, & gettaui

sopra il sugo in valo di pietra,

& lascia stare per vn di natura-

le. Di poi fa bollire a fuoco len-

to a consumazione della metà,

di poi aggiugni

Zucchero fine lib.i.

Alcuna volta s'aggiugne

d'aceto vna libbra, o vero lu-

go di melagrane lib.i. ½.

SCIROPPO DI CICO-
*rea composto di Niccolo**Fiorentino.*

℞. E Ndiu domc. }

Saluatica } an.m.ii.

Cicorea

Tarassacon

Cicerbita

Fegatella

Lattuga

Scariola

Fumosterno

Luppoli

Orzo non scorticato

Alchehegni } an. 8.ii.

Logorizia

Capeluenere

Cetracca

Adianto nero

Politrice

Cuscuta

Radici di finoc.

d'Appio cioè

prezzemolo

di Sparagi

Cuoci

Cuoci in sufficiente quantita d'acqua, & cola, & con zucchero bianco fa sciropo, & per ogni libbra nel cuocere aggiugni.

Rhabarbaro ottimo 3 iiii.

Nardo indica 3 iiii.

Pelli, & legati in bottone di panno rado, spremi mettendo il bottone del Rhabarbaro nello scioppo quando e scemata nel cuocere la meta della decozione; & quando e cotto, riponghisi nel vaso, & vi si lasci dentro il bottone.

Altri in cambio di nardo indica vi mettono il cinnamomo. Noi pigliamo per la decozione lib. xii d'acqua; & a detta decozione fatta secondo l'arte, & colata lib. vi. aggiugiamo lib. iiii. di zucchero bianco, & Rhabarbaro 8 ii. 1/2. Nardo indica. lib. xx.

SCIROPPO DI FV.
mosterno maggiore di Mesue.

R. **M** Irab. citr. } an. 8 ii. 1/2.
Cheboli }

Fiori di Borrana }
di Buglossa }
di Viole } an. onc i.

Affenzio
Cuscuta
Logorizia }
Role } an. onc. 1/2.

Epithymo } an. 3. vii.

Polypodio }

Susine Damascene ben mature nu c.

Passule purgate lib. 1/2.

Tamarindi } an. onc. ii.

Cassia in canna }

Acqua comune lib. x.

Bolli ogni cosa a fuoco lento secondo l'arte tanto, che l'acqua torni libbre tre, cola, & aggiugni.

Sugo di fumo st. }
chiarito } an lib iii.

Zucchero biaco }

Cuoci, & fa sciropo

SCIROPPO DI LVP.

poli Magistrale.

R. **S** Vgo di luppoli chiarito lib. iiii.

to di Fumosterno chiarito lib ii

Zucchero lib. vi.

Fa sciropo secondo l'arte.

Puolsi fare ancora senza il sugo di fumosterno.

SCIROPPO MYRTI.

no semplice di Mesue

R. **S** Vgo di coccole di mor-

tine chiaro lib. vii.

Zucchero chiarito lib v.

Fa sciropo secondo l'arte

come quello dell'acetosira del

cederno in vaso di terra inue-

triato.

SCI-

SCIROPPO MYRTI

*no composto Magistrale.*R. **C**occole di Morti
ne 3. xx.Rose rosse }
Sādali rossi }
bianchi } an. 3. xv.
Sommacco }
Balaufti }
Berberi }
Nespole } 3. l.

Acqua di fonte lib. viii.

Cuoci a consumazione della metà, & aggiugni

Vino di melagrane }
forti } an. lib. ½.
di cotogne }

Zucchero chiarito lib. ii.

Cuoci di nuovo a perfetta consistenza.

SCIROPPO GIVG-

*giolino di Mesue.*R. **G**uggiule nu. lx.Viola }
Seme di malua } an. 3. v.

Capeluenere }

Orzo modo } an. onc. i.

Logorizia }

Seme di cotogne }

di papaueri }

di poponi } an. 3. iii.

di Lattuga }

Draganti }

Cuoci in acqua di fonte li. iiii.

Et con

Zucchero lib. ii.

Fa sciropo.

SCIROPPO DI LOGO-

*rizia di Mesue.*R. **L**ogorizia onc. ii.

Capeluenere onc. i.

Hyfopo secco onc. ½.

Acqua lib. iiii.

Infondi per vn dì, & vna

notte, di poi cuoci a consuma-

zione della metà, & cola, & al-

la colatura aggiugni

Mele }

Zucchero } an. 8. viii.

Penniti bianchi }

Acqua Rosa onc. vi.

Fa sciropo secondo l'arte.

SCIROPPO DI CA-

*peluenere semplice Ma-**gisirale.*R. **I**nfusione di Capeluenere

tre fresco mutato tre volte

secondo l'arte lib. iiii.

Zucchero bianco lib. ii.

Cuoci, & fa sciropo.

SCIROPPO DI CA-

*peluenere composto del**Syluo.*R. **C**apeluenere onc. v.

Logorizia purga-

ta onc. ii.

Infondi in acqua per hore

xxiiii. di poi cuoci a consuma-

zione della metà, & alla cola-

tura

tura aggiugni
Zucchero chiarito } an. δ . viii.
Acqua di Capelu. }
Cuoci, & fa sciropo.

SCIROPPO DI COR-
teccie di cederno di Mesue.

Rx. **C** Ortecce di cederno fre
sche lib. i.

Togliendo solo la buccia gial
la leuata sottile, che non pigli
del bianco,

Acqua di fonte lib. v.

Cuoci a consumazione di lib
bre due, & cola, & alla colatu-
ra aggiugni

Zucchero lib. ii.

Fa sciropo secondo l'arte,
& aromatizza con musco le-
uantino g. iiii.

SCIROPPO DI MEN-
ta di Mesue

Rx. **S** Vgo di me
le cotogne }
di cotog struthie } an. li. i. $\frac{1}{2}$.
di melagr. dolci }
forti }
di mezzo sapore }

Infondi in detti sughi per
hore ventiquattro

Menta soppassa lib. i. $\frac{1}{2}$

Rose onc. ii.

Cuoci a fuoco lento alla con
sumazione della metà, & cola
& alla colatura aggiugni

Mele, o vero zucchero lib. ii.

Fa sciropo secondo l'arte,
& quando lo riponi aromatiz-
zalo con

Gallia muscata 3. i.

La quale lega in pezza, & ter-
ba nel vaso.

SCIROPPO D'ASSEN-
zio di Mesue.

Rx. **A** Sfenzio Romano sec-
co lib. $\frac{1}{2}$.

Rose secche onc. ii.

Nardo Indica 3. iiii.

Vino vecchio bianco buono &
odorato } an. lib. ii. $\frac{1}{2}$.

Sugo di cotogne }

Infondi in vaso inuetriato
per vn di, & vna notte, di poi
cuoci a consumazione della me-
tà, & cola, & alla colatura ag-
giugni

Mele lib. ii.

Fa sciropo.

SCIROPPO DI CALA-
mento di Mesue.

Rx. **C** Alamento }
monta. } an. 3. ii

Calamento dome-
stico.

Seme di leuistico }
di Dauci } an. onc. v.

Schinantho }

Passule purgate lib. $\frac{1}{2}$.

Mele lib. ii.

Acqua quanto basta.

Fa bollire ogni cosa nell'ac-
qua,

qua, eccetto il mele secondo
l'arte, di poi cola, & alla colatu-
ra aggiugni il mele, & di nuo-
uo cuoci, & fa sciropo.

VN'ALTRO SCIROP-
*po di Calamento del mede-
simo con Gallia.*

Rx. S Vgo di cala-
mento. } an. lib. iiii
Vino bianco odori- }
fero. }
Sugo di Melagrane forti con la
sua polpa interna lib. v.
Cuoci alla consumazione
della metà, di poi lascia stare
per due giorni, fino à che si
chiarisca, e piglia il chiaro, &
aggiugni

Zucchero bianco lib. iiii.

Et fa sciropo secondo l'arte
& aromatizza con
Gallia Muscata 3 ii.

Metti in vaso inuetriato con
la bocca stretta turato, e lascia
stare al sole per quaranta giorni

SCIROPPO D'EPI-
thymo di Mesue.

Rx. E Pithymo cretense 3. xx
Mirab Citrini } an. 3. xv
Indi }
Cuscuta } an. 3. x.
Fumosterno }

Thymo
Buglossa
Calamento
Mirab. Emblici
Bellerici } an. 3. vi.

Logorizia
Polipodio
Agarico
Stecade
Rose

Seme di Finocchio } an. 3. ii. ½
d'Anici }

Amoscine num. xx.
Passule purgate onc. iiii.
Tamarindi onc. ii. ½.

Acqua quanto basta.
Bolli secondo l'arte, & alla
colatura aggiugni.

Zucchero fine lib. iiii.
Sapa lib. ii.

Cuoci secondo l'arte.

SCIROPPO DI PRAS-
sio di Mesue.

Rx. M Arrobbio onc. ii.
Logorizia onc. i.

Capeluenere } an. 3. vi.
Hysopo }

Calamento

Anici

Radici d'Appio cioè } an. 3. v.
prezzemolo }

di Finocchio
Seme di Malua }
di Fien greco } an. 3. iiii.

Ghiaggiuolo }

Seme

Seme di cotogne	} an. 3. ii.	Anici	} an. 3. vii.
di lino		Pyrethron di	
Passule purgate	onc.v.	Leuante	
Fichi secchi grassi	nu. xv.	Pepe lungo	3. iii.
Penniti	} an. lib. ii.	Gengiouo	3. ii.
Mele stumiato		Passule purgate	onc. iii.
Acqua quanto basta, & fa		Acqua quanto basta, cuoci	
Scioppo.		à consumazione della metà, poi	
		aggiugni	

SCIROPPO D'HYSO-
po di Mesue.

Rx. H Ysopo sop-	} an. 3. x
passo.	
Radici d'Appio	}
di Finocchio	
di Logorizia	
Orzo netto	3. iii.
Draganti	} an. 3. iii.
Seme di Malua	
di Cotogne	
Capeluenere	3. vi.
Giuggiole	} an. nu. xxx.
Sebesten	
Passule purgate	onc. i. ½.
Fichi secchi grassi	} an. nu. x.
Datteri grassi	
Penniti bianchi	lib. ii.
Componi secondo l'arte.	

SCIROPPO DI STE-
cade composto di Mesue.

Rx. F Iori di Stecade	3. xxx.
Thymo	} an. 3. x.
Calamento	
Origano	

Mele lib. v.
Fa scioppo secondo l'arte à
fuoco lento, & aggiugni i sot-
toscritti spezii legati in pezza
rada, & l'ospendigli in detto sci
roppo.

Cinnamomo	}
Calamo aromatico	
Nardo indica	} an. 3. i. ½.
Zafferano	
Gengiouo	
Pepe lungo	}
Pepe nero	

Pesta grossamente, & lega
in pezza come è detto.

SCIROPPO DI NIM-
phea semplice Magistrale.

Rx. **F** Iori di Nimphea bianco
quella quantità che vuoi,
e fa infusione, murando tre vol-
te i fiori, & di detta piglia lib. 4.
Zucchero fine quanto basta, &
fa scioppo.

○ SCI.

SCIROPPO DI PAPA-

*ueri semplice di Mesue.*nichino le virtù loro allo sci-
ropo, & non la mucellaggi-
ne.R. **C** Api di papa }
ueri freschi } an. 3. Lx.
bianchi neri }

Acqua piovana lib. iiii.

Cuoci tanto, che l'acqua ri-
manga libbre vna, & mezzo,
& aggiugniZucchero } an. onc. iiii.
Penniti }

Fa sciropo.

SCIROPPO DI PAPA-

*ueri composto di Mesue.*R. **P** apaueri fre- }
schi bianchi } an. 3. L.
neri }

Capeluenere 3. xv.

Logorizia 3. v.

Giuggiole nu. xxx.

Seme di Lattuga onc. v.

di Malua } an. 3. vi.

di Cotogne }

Cuoci in libbre quattro di
acqua comune a consumazio-
ne della metà, & con

Zucchero } an. onc. viii.

Penniti }

Fa sciropo.

Noi non ponghiamo i se-
mi, che fanno mucellaggine
a bollire mescolati con l'altre
cose, ma gli leghiamo in pez-
za di panno lino, acciò comu-SCIROPPO D'EVPA-
*torio di Mesue.*R. **R** Adici di Fi }
nocchio }
d'Appio cioè } an. 3. ii.
prezzemolo }
d'Endiuia }Logorizia }
Schinantho }
Cuscuta } an. 3. vi.

Assenzio }

Rose }

Capeluenere }

Spina bianca }

Spina arabica }

Fio. di Buglossa, o } an. 3. v.

le sue radici }

Anici }

Finocchio }

Eupatorio }

Rhabarb. eletro } an. 3. iiii.

Mastice }

Nardo indica }

Asaro } an. 3. ii.

Folio }

Acqua lib. viiii.

Cuoci alla consumazione

del terzo, & con

Sugo d'Appio } an. q. b.

d'Endiuia }

Zucchero lib. iiii.

Cuoci, & fa sciropo.

Per

Per il folio si tolga il vero,
che ci si porta dell'India Vene-
zia, descritto dagli autori sotto
nome di Tamalabatro & folio.

SCIROPPO DI POLY-
podio composto Magistrale.

Rx. **P** Olypodio quercino
fresco. 3. x.

Melissa } an. m. $\frac{1}{2}$.
Buglossa }

Cypero }
Scor. di cappe. } an. onc. $\frac{1}{2}$.

Acoro

Asaro

Sena

Epithymo } an. onc. i.

Seme di lattu. }

d'Endiuia } an. onc. i. $\frac{1}{2}$.

di Scariola }

Cuoci in acqua secondo l'ar-
te, & cola, & alla colatura ag-
giugni

Rosato colato lib. i.

Fa scioppo.

SCIROPPO DI MES-
ser Agostino Sessa.

R Apontico
Mirabo-
lani

Citrini

Epitymo

Follicoli di Sena

Polipodio Quer-

cino.

Foglie di Luppoli

e Fiori.

Foglie e Fiori di

Fumosterno

Legno Santo

Passule

Iua

Fiori di Borrana

di Buglossa

di viole

Rhabbarbo

Fa decotto s. L. A. & aggiugni

Sugo di Fumoster.

di Luppoli

Zucchero q. b.

Fa scioppo s. L. A. & aroma-
tizza con

Mulco

Ambra

SCIROPPO DI RHA-

barbaro Magistrale.

Rx. **S** Cor. di mirab.

Citrin.

Rhabbarbo

Sena

Epithymo

Polipodio quercino

Fiori di borrana

di Buglossa

di Viole

Foglie di Fumost.

di Luppoli

Iua artetica

Logorizia rasa

Fa de cottosecondo l'arte

del quale piglia

Sugo di Fumost.

di Luppoli

O

2

Zuc-

Zucchero fine lib. iii.
 Mescola, & fa scioppo, &
 aromatizza con
 Musco } an. 3. 1/2.
 Ambra }

SCIROPPO DI MES-
ser Hieronimo Mercuriale.

Rx. **P**olipodio quercino am-
 maccato S. vi.
 Radice d'Elleboro }
 nero, } an. 8. ii.
 Epithymo }
 Acqua di fonte lib. xii.
 Bollino a consumatione del
 la metà di poi si aggiunga
 Seme di Finocchio 3. ii.
 Seme di Cedro 3. i. s.
 Calamo aromatico 3. i.
 Vue di Coranto S. ii.
 Bollino di nuouo vn poco,
 & aggiugni.
 Mirabolani Citrini
 Cheboli } an. 3. x.
 Indi }
 Soppesti i Mirabolani, si fac-
 ci infusione per vna notte, &
 di nuouo bollino vn poco, & si
 aggiunga
 Sugo di Rose }
 di Boraggine } an. 8. iii.
 di Viole }
 Foglie di Sena orientale S. vi.
 Di nuouo bollino vn poco,
 & leuate dal fuoco stiano co-
 perte vn poco, poi si coli con di-
 ligenza, & alla colatura si ag-

giunga

Zucch. bianco depurato lib. ii.

SCIROPPO DI POMI

semplice di Mesue.

Rx. **S**ugo di Mele
 appiuole
 gialle
 di Mele rosse det- } an lib. v.
 te a ciocche, o vero
 a trecce di sapore
 d'acetosa.

Cuoci a consumatione del-
 la metà, & lascia stare per due
 giorni tanto, che chiarisca, &
 cola, & alla colatura aggiugni
 Zucchero fine lib. iii.

Fa scioppo

Alcuna volta vi si pone in-
 fusione seta tinta in grana in
 nanzi che i sughi chiarifichino,
 & è più efficace.

SCIROPPO DI PO-
mi Sabor di Mesue.

Rx. **S**ugo di Borr. } an lib. iii.
 di Buglossa }
 Sugo di pomi dolci odorati lib
 bre iii.

Foglie di Sena onc. iii.
 Zafferano 3. ii.

Infondi la Sena in detti su-
 ghi per hore ventiquattro, di
 poi cuoci, & cola, & alla cola-
 tura aggiugni

Zucchero lib. iii.

Fa scioppo, & cuoci il zaf-
 ferano, legato in pezza rada.

Infondi

DEL RICETTARIO.

161

Infondi il zafferano quando si mette il zucchero.

SCIROPPO DI

Sugo d'Acetosa di Mesue.

Rx. S Vgo d'Acetosa lb.iii.
Zucchero lb.ii.
Chiarisci, & fa sciropo.

SCIROPPO DI SVGO Di Bettonica.

Fassi come quello d'acetosa sopradetto.

SCIROPPO DI SVGO Di Borrana.

Et ancor questo si fa come quello di sugo d'acetosa .s.

SCIROPPO DI BET- tonica Magistrale.

Rx. B Ettonica
Ruta

Celidonia
Herba di fragole

Eufragia

Ligustico

Puleggio

Querciuola

Ramerino

Origano

Foglie d'Alloro

Salvia

Hisopo

Logorizia

} an m. $\frac{1}{2}$

Robbia de tintori

Gariofilata

Seme d'Anici

d'Aneto

di Prezzemolo

di Lattuga

} an δ .i. $\frac{1}{2}$.

Rose

Fiori di Borrana

} an onc. i.

Fa decotto secondo l'arte & con zucchero q. b. fa sciropo.

SCIROPPO DI FAR- faro semplice Magistrale.

Rx. R Adici di Farfaro fresche, & tenere lb.ii.

Fiori di farfaro freschi lb. i.

Cuoci in acqua quanto basta secondo l'arte, & piglia di detta cocitura bene spremuta libbre iii.

Zucchero lib.ii.

Cuoci, & fa sciropo.

SCIROPPO DI SCOR- deo Magistrale.

Rx. S Vg di Scord.

chiarito

di Cicerbi rossa

chiarito

} an. lib. i. $\frac{1}{2}$

Zucchero bianco

lib.ii.

Cuoci, & fa sciropo.

SCIROPPO D'ARTE- misia Magistrale.

Rx. A Rtemisia

Puleggio

Calamento

m.ii.

O 3

Ori.

Origano Cretico

Melissa

Perficaria

Sauina

Maiorana

Hyperico

Herba iua

Matricale

Fior di Matricale

Centaurea minore

Ruta

Bettonica

Barbe d'Asparagi

di Finocchio

d'Appio

di prezzemolo

di Brusci

di Sassefrica

d'Enula

di Ditta.bianco

di Cyperi

di Robbia di

tintori

di Ghiaggiuolo

di Peonia

Coccol.di Ginepro

Seme di Leuistico

d'Appio

d'Anici

di Nigella

Carpobalsamo

Costo

Asaro

Piretro di Leuante

Casia lignea

Cardamomo

Calamo aromatico

an. m. i.

an. onc. i.

an. 3 1/2.

Valeriana

Infondi ogni cosa in acqua
piouana quanto basta, per vn
di, & vna notte, di poi fa bolli-
re tanto, che torni la metà, fa
forte espressione, cola', & ag-
giugni

Zucchero lib. vii. onc. iiii.

Aceto Squillitico onc. ii. 1/2.

Aromatizza con

Cinnamomo onc. ii.

Spigo nardi onc. 1/2.

Fa sciropo secon-
do l'arte.





DE' LOCCHI. O
VERO LINCTI.



DIACODION SEM-
plice di Galeno



ECIPE Capi di Papaueri biachi; che non sieno nati in luoghi humidi, e paludosi, di mediocre grandezza, non troppo acerbi, ne troppo maturi. n. xvi. o. xviii. Acqua piovana, o vero di fonte, che sia pura lib. iiii. Infondi per vn dì, & vna notte, di poi cuoci à fuoco lento tanto, che i Papaueri diuentino ben mezzi, spremi, e cola, et della detta decozzione spremuta piglia quanto vuoi alla quale aggiugni. Mele per metà, e cuoci in buona forma.

Falsi hoggi ancora con zucchero, e chiamasi Diacodion cō zucchero, altri lo compōgono sodo in forma di manuscritti con la medesima quantità di decozzione ma con piu cottura, & aromatizzasi con diuerse cose, secondo l'intenzione de' Medici.

DIACODION CON
Sapa di Galeno.

R. Decozzione predetta fatta à consumazione della metà lib. ii. Sapa di vino dolce lib. ii. Logorizia, o vero il suo sugo. onc. ii. Cuoci in buona forma.

DIACODION COM-
posto di Mesue.

R. Capi di Papaueri falsi. x. num. Acqua piovana onc. xx. Cuoci à consumazione delle due parti; di poi cola, e spremi, & alla colatura aggiugni Sapa eletta onc. iii. Mele onc. i. Cuoci in buona forma, & aggiugni Myrrha } Acacia } Hypocistide } an. 3. i. Zafferano } Balauiti }

Confezzione di Ramich 3. iiii Mescola, & ferba.

LOCH DI PAPAVERI
Di Mesue.

R. Papaueri bianchi 3. xxv Mandor. dolci, e monde Pinocchi Gom-

Gomma arabica
 Draganti } an. 3. x.
 Sugo di logoriz.
 Amido
 Seme di Porcell. }
 di Lattuga } an. 3. iiii.
 di Cotogue }

Zafferano 3. i.
 Penniti bianchi onc. iiii.

Pesta ogni cosa, & fa Loch
 in buona forma con sciroppo
 di Papaueri quanto basta.

Le mandorle & i pinocchi
 che vanno in questa ricetta, do-
 uendosi serbare, si aggiughino
 a'l tempo dell'vsarlo.

SCIROPPO PER FA-
re detto Loch di Mesue.

Rx **C** Api di Papaueri bian-
 chi, & freschi }
 i. lib.

Capì di Papaue. ne
 ri, & freschi } an. p. equal

Seme di Lattuga
 Viole }

Fa bollire in acqua quanto
 basta, & fa sciroppo con suffi-
 ziente quantità di Zucchero.

LOCH DI PSYLLIO
Magistrale.

Rx **M** Vcellaggine di Psyl-
 lio cauata secondo
 l'arte onc. ii.

Zucchero chiarito lib. i.
 Cuoci il Zucchero à bastan-

za & in bianca, di poi aggiugni
 la mucellaggine, & rimena tan-
 to, che s'incorpori, & diuenti
 bianco.

Così si fa quello di lin seme,
 & altri simili, doue entrano
 le mucellaggini semplicemete.

LOCH DI FARFARO
Semplice Magistrale.

Rx **R** Adici di Farfaro tene-
 re, & nuoue lib. i.

Cuoci in acqua tanto, che sie-
 no ben disfatte, & pesta, & pas-
 sa per lo staccio con la bollitura
 & aggiugni

Mele lib. ii.

Cuoci in buona forma.

Così si fa quello d'Althca, &
 simili.

LOCH DI FARFARO
Composto con Spezij Ma-
gistrale.

Rx **R** Adici di Farfaro te-
 nere onc. vi.

Cuoci in acqua, di poi pe-
 sta, & dissolui con la cocitura,
 aggiugni

Zucchero lib. i. ½.

Riponi à fuoco, & rimena
 tanto, che venga in buona for-
 ma, & aggiugni

Pinocchi bianchi onc. i. ½.

Passule purgate onc. ii.

Pesta in mortaio di pietra, &
 mescola, & aggiugni

Zafferano.

DEL RICETTARIO:

165

Zafferano } an. 3. 1/2.
 Gherofani }
 Sugo di Logorizia 3. iii. 1/2.
 Cinnamomo } an. 3. i.
 Mace }

di poponi si aggiunghino a'l
 tempo dell'vso.

LOCH SANO, ET
Esperio di Mesue.

Fa poluere sottile, mescola
 & fa Loch.
 I pinocchi si mettino a'l tem
 po dell'vso.

DIADRAGANTE
Freddo di Niccolao Aleß.

Rx. D Raganti bianchi 8. ii.
 Gomma arabica 3. x.
 Logorizia }
 Seme di zucche } an. 3. ii.
 mondo }
 di Citriuoli }
 di Poponi }
 Canfora 3. 1/2.
 Penniti onc. iii.
 Amido bianco onc. 1/2.

Rx. C Innamomo }
 Hyfopo sec- } an. 3. 1/2.
 co }
 Logorizia }
 Giuggiole } an. nu. xxx.
 Sebelten }
 Passu. purg. da semi }
 Fichi secchi grasi } an. 8. ii.
 Datteri grasi }
 Fien greco 3. v.
 Capeluenerè m. i.
 Seme d'Anici }
 di Finocchio }
 Ghiaggiuolo } an. onc. 1/2.
 Calamento }
 Lin seme }

Scioppo violato quanto basta
 Componsi cosi. Piglinsi i se
 mi, & ponghinsi in tanta ac
 qua, che possa ricoprire il zuc
 chero, & bollinsi fino à che il
 zucchero si strugga, di poi si
 colino per panno rado, & la co
 latura si cuoca à forma di sci
 roppo, & il restante delle cose
 si pestino in mortaio, & fac
 cisi loch secondo l'arte.

Puosì fare ancora senza can
 fora secondo l'intenzione de'
 Medici.

I semi di zuccha, di citriuoli
 Ghiaggiuolo 3. ii.
 Mescola

Mescola ogni cosa, & vñ ri-
menando fino à che e gli im-
bianchi.

I pinocchi, & le mandorle
si aggiunghino quando s'ha à
vsare.

LOCH DI PINO

Di Mesue.

Rx. **P** Inocchi bianchi 3. xxx,
Mandorle
dolci

Pinocchi arrostiti

Draganti

Gomma arabica

Logorizia

Sugo di Logorizia

Amido di Grano

Capluenere

Ghiaggiuolo

Polpa di datte maturi 3. xxxv

Mandorle amare 3. iij.

Sapa

Passule

Burro fresco } an. 3. iiii.

Zuechero fine

Mele ottimo quanto basta
& fa loch.

Questo loch non si compon-
ga se non quando si ha à vsare:
perche il burro inuieta, & i fe-
mi co'l tempo mutano sapore.

LOCH D'ANTIPATRO

secondo Galeno.

Rx. **P** Inocchi mondi 3. xii.
Lin seme abbrusta-

to 3. viii.

Draganti } an. 3. xii.
Ghiaggiuolo

Polpa di Datteri 3. xviii.

Mandorle dolci 3. xvi.

Dissolui prima i Draganti
in acqua pìouana, e cuocili con
mele, di poi che saranno cotti
aggiugni l'altre cose, & fa loch
secondo l'arte.

Non si faccia se non è ordi-
nato: perche non si conserua
buono.

LOCH DI PRASSIO

D' Alessandro Tralliano

Rx. **H** Ysopo

Mar-

robbio

Puleggio

Calamento

Logorizia

Scilla

Barbe d'henula

Pinocchi mondi

Macera ogni cosa in acqua

per tre dì, cuoci alla consuma-
zione del terzo, & aggiugni

mele tanto, che si spessisca.
I pinocchi si aggiunghino
quando s'ha à vsare, come an-
co nelle seguenti ricette.

LOCH DI PRASSIO

Composto di Paulo.

Rx. **C** Ime di marrob. }
Ghiaggiuolo

Hylopo

DEL RICETTARIO:

167

Hyfopo
Logorizia
Appio cioè prezzemolo.

an. 8. ii.

Fichi fecchi gra tsi }
-Pinocchi mor di } an. 8. iii.

Pesta grossamente, & le cose
seccche cō fichi s'infondono
in acqua lib. v.

Et cuochinfi à consumazione
del terzo, e colate dette cose
aggiugni à detta decozione lib
bre due di mele, & di nuouo
cuoci à consistenza di mele.

LOCH D'OROBÌ DI Paulo.

Rx. **M** Andorle amare
onc. ii.

Farina d'orobi } an. onc. iiii.

Hyfopo

Ghiaggiuolo 3. iiii.

Pinocchi mondi arrostiti. 8. ii.

Mele quanto basta.

Fa Loch.

DIAIREOS SEMPLI- ce Magistrale.

Rx. **G** Hiaggiuolo.
onc. ii.

Zucchero candi } an. 3. ii.

Spe. di Diadrag. fred. }

Zucchero bianco chiarito con
albumi d'huoua, ò con sugo di

Limoni onc. xx.

Cuoci, e fa Loch.

DIAIREOS COMPO.

sto di Nicolao Alessandrino.

Rx. **G** Hiaggiuolo onc. i.
Puleggio }

Hyfopo } an. 3. vi.

Logorizia

Draganti

Mandorle

Cinnamomo

Pinocchi

Gengiouro

Pcpe nero

Fichi fecchi

Polpa di Dattèri } an. 3. iii. ½.

Pass. mod. da gabi }

Storace rossa in lagrima 3. vii

Mele bianco quanto basta.

Cuoci, & fa Loch.

Mettendo le mandorle & i
pinocchi al tempo dell'vsarlo.

DIAPENIDION DI

Nicolao Alessandrino.

Rx. **P** Enniti 3. xvi. ½.
Pinocchi mō-
di.

Mandorle monde } an. 3. x

Seme di Papaueri
bianchi }

Cinnamomo

Gherofani

Gengiouro

Sugo di Logorizia } an. 3. i. ½.

Draganti

Gomma arabica

Amido di grano

Seme

DIAHYSOPO DI NI-

colao Alessandrino.

Seme di Citriuoli
di Poponi
di Cocomeri
di Zucca pur-
gati, e mondi

Canfora

g.viii.

Sciropo violato quanto basta.

Componsi in questo modo,

in ogni libbra d'acqua si fanno
bollire once ii. di viole fresche
fino a che l'acqua si tinga vn po-
co, poi si cola, & per ogni lib-
bra di detta colatura si aggiu-
gne libbra vna di zucchero, &
dassegli vn bollire tanto, che
cominci a spessire: poi si ag-
giungono i pinocchi & le man-
dorle con gli altri semi ben pe-
sti, & si dimenano, & rimesta-
no con la spatola continuamen-
te, & di poi s'aggiungono i pen-
niti poluerizzati, & quella più
grossa parte, che va a galla (li-
quefatti che sono i penniti) si
leua, & si pesta, & vi si rimette
& poi vi si mette la Canfora, &
ultimamente gli spezii, & con
sciropo violato messoui men-
tre le predette cose si mescola-
no a poco a poco si fa loch in
buona forma.

I semi comuni, le mandorle
& i pinocchi si mettino a' l tem-
po dell'vfarlo.

Rx **H** Ysopo
Ghiaggiuo

lo.

an. 3. xxx.

Pepe nero

Thymo

Santoreggia

Ruta saluatica

Cymino

Puleggio

Polpa di Datteri

Fichi secchi

Passule purgate

Finocchio

Gengiouro

Anici

Carui

Seme di leuistico

Mele quanto basta.

Cuoci, & fa loch.

LOCH DI SVGO DI

*Scilla d'Aesclepiade secon-
do Galeno.*

Rx **S** Vgo di Scyl
la cruda

Mele

an. par. eq.

Cuoci, & fa loch.

Lauando il sugo con l'acqua
di efene \mathfrak{S} .xvi. per libbra.

LOCH

169

DEL RICETTARIO:
 LOCH DI POLPA DI LOCH DI CARTAMO
Scilla del medesimo di Galeno secondo Mesue.

Rx **S** Cilla, che rimane tratto-
 ne il lugo } an. lib. i.
 Mele
 Cuoci, & fa loch.

Rx **M** Idollo di Cartamo.
 3. vi.
 Mandorle monde 3. ii.
 Pinocchi bianchi 3. i.
 Mele cotto } an. q. b.
 Sugo di Scylla }
 Fa loch. in buona forma
 quando s'hà
 à vfare.

LOCH DI SCILLA
*Composto di Mesue. Es chia-
 masi Loch ad Asina.*

Rx **S** Cilla arrostita 3. iiii.
 Marrobbio } an 3. i.
 Hylopo }
 Ghiaggiuolo 3. ii.
 Myrrha } an. 3. $\frac{1}{2}$.
 Zafferano }
 Mele quanto basta
 Fa loch in buona forma.



LOCH DI POLMONE
*Di Golpe di Galeno, secon-
 do Mesue.*

Rx **P** Olmone di
 golpe secco
 Sugo di Logorizia }
 Seme di Finocchio } an. q. eq'l
 Capeluenero }
 Seme d'Anici }

Zucchero cotto con acqua
 quãto basta vfiamo torre quat-
 tro volte più zucchero delle
 polueri, & qualche volta si com-
 pone col sugo di coccole di
 mortine, & e astringente.

P DE



DE LATTOVARI.

AROMATICO ROSA-

to di Gabriello secondo
Mesue.

Rx. **F** Oglia di Rose 3. xv.
Logorizia purgata 3. vii.

Legno aloë } an. 3. iii.

Sandali citrini } an. 3. iii.

Cinnamomo detto 3. v.

Mace } an. 3. ii. ½.

Gherofani } an. 3. ii. ½.

Gomma arabica } an. 3. ii. ½.

Draganti } an. 3. ii. ½.

Noci moscade } an. 3. i.

Cardamomo } an. 3. i.

Galanga } an. 3. i.

Nardo indica 3. ii.

Musco 3. i.

Ambra 3. ii.

Pesta, & fa spezie, & com-

poni con

Sciroppo rosato

Sciroppo di cortec. } an. q. b.

di cederno }

Cuoci, & fa lattouaro in

buona forma.

Questo lattouaro si debbe

comporre con gli sciroppi,

che vi entrano fatti non mol-

to auanti: perche diuenta mol-

to viscoso, però bisogna farlo

o con gli sciroppi fatti di fre-

sco, o vero cotti in modo, che

non habbino viscosità. Et vfa-
si farne morfelletti in questo
modo.

Rx. **Z** Vecchero chiarito lib. i

Spezie sopradetta.

onc. ½.

Fa Morfelletti secondo l'ar-
te.

AROMATICO GHA-
ryophillato di Mesue.

Rx. **G** Herofani 3. vii.

Mace } an. 3. i.

Zedoaria } an. 3. i.

Galanga } an. 3. i.

Sandali citrini } an. 3. i.

Trocisci diarodon } an. 3. i.

Cinnamomo } an. 3. i.

Legno aloë } an. 3. i.

Nardo indica } an. 3. i.

Pepe lungo } an. 3. i.

Cardamomo mag. } an. 3. i.

Rose } an. 3. i.

Logorizia purgata } an. 3. ii.

Gallia muscata } an. 3. ii.

Folio vero che } an. 3. ii.

hoggi s'hà } an. 3. ii.

Cubebe } an. 3. ii.

Ambra } an. 3. ii.

Musco } an. 3. ii.

Pesta sottilmente, e compo-

ni con sciroppo di scorze di ce-

derno quanto basta.

Cuoci, & fa lattouaro.

DIA

DEL RICETTARIO:

173

DIAMVSCO DOLCE

di Mesue.

Rx. **Z** Afferano }
 Doronici }
 Zedoaria } an. 3. ii.
 Legno aloè }
 Mace }
 Perle bianche }
 Seta cruda arsa }
 Carabe }
 Coralli rossi } an. 3. ii. ½.
 Seme di balsilico }
 cedrato. }
 Gallia muscata }
 Been bianco }
 rosso }
 Folio } an. 3. i.
 Nardo indica }
 Gherofani }
 Gengiouro }
 Cubebe } an. 3. i. ½.
 Pepelungo }
 Musco } 3. ii.
 Componi con
 Mele crudo quattro volte piu
 de gli spezii.
 Cuoci, & fa lattouaro.

DIAMVSCO

Amaro.

Si fa aggiugnendo alle pre-
 dette cose

Affenzio } an. 3. iii.
 Rose }
 Aloè succotrino lauato 3. iii.

Castoro } an. 3. i.
 Leuistico }
 Cinnamomo } 3. i. ½.
 Componi con
 Mele quanto basta.

DIARHODON ABBA

tis di Nicolao Alessand.

Rx. **S** And. bian } an. 3. ii. ½.
 chi rossi. }
 Draganti }
 Gomma arabica } an. 3. ii.
 Spodio }
 Alaro }
 Mastice }
 Nardo indica }
 Cardamomo }
 Sugo di logorizia }
 Zafferano }
 Legno aloè }
 Gherofani }
 Gallia muscata }
 Anici }
 Finocchio } an. 3. i.
 Cinnamomo }
 Rhabarbaro }
 Seme di bassilico }
 Berberi }
 Seme di Porcell. }
 di Scariola }
 di Zucca }
 di Citriuoli }
 di Cocomeri }
 di Poponi }
 di Papa. bian. }

Perle } an. 3. ½.
 Osso di cuor di ceru. }

P 2 Zuc-

Zucchero cādi } an. onc. i. 3. iii.
 Rose
 Canfora G. vii.
 Musco G. iii. $\frac{1}{2}$.

Pesta, & fa lattouaro con lei
 roppo rosato q. b.

Facendo lo spetie non vi si
 mettino i semi di zucca, di citri
 uoli, di poponi, di cocomeri, di
 papaueri se nō quādo s'vserā.

DIATRION SANDA-
lon di Niccolao Alessand.

Rx. S And, biāchi }
 rossi
 citrini } an. 3. iii.
 Rose
 Zucchero
 Rhabarbaro }
 Spodio } an. 3. 6 G. 18
 Sugo di Logori.
 Seme di Porcell.
 Amido di grano }
 Gomma arabica }
 Draganti }
 Seme di Popone }
 di Cocomero } an. 3. i. $\frac{1}{4}$
 di Zucca }
 di Citriuolo }
 di Scariola }
 Canfora 3. $\frac{1}{2}$.
 Sciropo rosato quanto basta.
 Fa lattouaro: de semi si fac-
 cia come di sopra.

DIAMARGARITON

*Caldo di Niccolao Ales-
 sandrino.*

Rx. G Herofani }
 Cinnamo }
 mo.
 Spiga nardi
 Galanga } an. 3. i. $\frac{1}{2}$.
 Legno aloè
 Logorizia
 Trocisci diarodon
 Trocisci di viole }
 Noci Moscade }
 Mace }
 Alipta } an. 3. i.
 Zedoaria }
 Rhabarbaro }
 Storace calami. }
 in lagrima }
 Perle forate, & non }
 forate }
 Gengiouro }
 Ossò di cuor di Cer. } an. 3. $\frac{1}{2}$
 Rasura d'Auorio }
 Vnghie odorate }
 Mulco }
 Ambra }
 Cardamomo } an. G. xxii.
 Leuistico }
 Basilico }
 Canfora G. vi.
 Mele rosato quanto basta.
 & fa lattouaro.

DEL RICETTARIO.

173

DIAMBRA DI

Mesue.

Rx. **C** Innamomo }
 Doronici }
 Gherofani }
 Mace } an. 3. iii.
 Noci moscade }
 Folio vero }
 Galanga }
 Nardo indica }
 Cardamomo mag. } an. 3. i.
 Cardamomo min. }
 Gengiouro } 3. i. ½.
 Legno aloé }
 Sandali citrini } an. 3. ii.
 Pepe lungo }
 Ambra } 3. i. ½.
 Musco } 3. ½.
 Componi con
 Sciroppo rosato, e } an. q. b.
 Acqua rosa }
 & fa lattouaro.

ROSATA NOVELLA

Di Niccolao.

Rx. **R** Ose }
 Logorizia } an. 8. iii.
 Zucchero }
 Cinnamomo } onc. vi.
 Gherofani }
 Nardo indica }
 Galanga }
 Gengiouro }
 Noci moscade }
 Zedoaria } an. onc. i.
 Styrace }

Cardamo. vero }
 Appio cioè }
 prezzemolo }
 Mele stiumato quanto basta.

PLIRIS ARCOTICON

Di Niccolao Alessand.

Rx. **C** Innamo }
 mo. }
 Gherofani }
 Legno aloé }
 Galanga }
 Nardo indica }
 Noci moscade } an. 3. i. g. 15
 Gengiouro }
 Spodio }
 Schinantho }
 Cyperi }
 Rose }
 Viole }
 Folio }
 Logorizia }
 Maltice }
 Styrace }
 Maiorana }
 Menta aquatica }
 Cardamomo } an. 3. ii. g. 5.
 Pepe lungo }
 bianco }
 Seme di basilico }
 Coccol di Morti. }
 Cortec. di ceder. }
 Perle }
 Been bianco }
 rosso } an. 3. i. g. ii.
 Coralli rossi }
 Seta arsa }

P 3

Musco

Musco g.vii. $\frac{1}{2}$.
 Canfora g.v.
 Sciroppo rosato quanto basta.
 Fa lattouaro.

LATTOVARO AL-
chermes di Mesue.

Rx. S Eta tinta in grana di fre-
 sco lib i.

Infondila in su }
 go di pomi } an. lib. i. $\frac{1}{2}$.
 Acqua rosa } noi an. lib. iii.

Lasciala stare per vn di, poi
 fa bollire fino à che diuentino
 rossi; & allhora caua fuori la se-
 ta, & spremila, & gettala via,
 & nel liquore, che resta metti-
 ui dentro

Zucchero bianco 3 cl.

Cuoci à spessezza di mele,
 & leuato, che tu l'hai dal fuo-
 co così caldo, mettiui dentro
 Ambra cruda pestà 3 iiii.

Lascia liquefare bene, & di
 poi gettaui sopra la poluere
 fatta di

Legno aloè crudo }
 Cinnamomo gros. } an. 3 vi.

Lapis lazzoli lauato }
 & preparato } an. 3 ii.

Margherite bianche }
 Foglie d'oro fine } 3 i.

Musco buono 3 i.

Mescola, & fa lattouaro in
 buona forma.

Per la seta noi vsiamo i boz-
 zoli gialli leuati dalla frasca, &

cauatone il baco viuo, & doue
 fussi macchiata da essi la parte
 di dentro del bozzolo si getti
 via: questi si straccino sottilmē-
 te, & si tinghino in grana con
 decottione di grana: mettendo
 8. iiii. di grana per tignere vna
 libra di seta. Della lauatura, &
 preparatione del lapis Lazzoli
 s'è detto negli vniuersali.

LATTOVARO LETI-
tia di Galeno secondo Nic-
colao Alessandrino.

Rx. S Vgo di Pomi dolci, &
 odoriferi

Sugo di cotogne
 aromatiche

Vino vecchio

Sugo di Borrana

Seme di basilico

Zafferano

Zedoaria

Legno aloè

Gherofani

Cortec. di Ceder.

Galanga

Mace

Noci moscade

Styrace calamita

Anici

Limatura d'auorio

Thymo

Epithymo

Perle

Canfora

Musco

DEL RICETTARIO.

175

Musco
 Ambracane } an. 3. $\frac{1}{2}$.
 Oſſo di cuor. di cer.)
 Limatura d'oro } an. 3. $\frac{1}{2}$.
 d'argento }
 Vſiamo foglie d'oro fine, &
 d'argento battuto
 Zucchero bianco quanto baſta
 Fa Lattouaro.

LETIFICANTE DI *Raſiade Almanſore.*

Rx. **M** Eliffa
 Cortecc
 di cedr.
 Gherofani
 Gallia muſcata
 Maſtice
 Zafferano
 Cinnamomo
 Noce moſcada } an. onc. $\frac{1}{2}$.
 Cardamo magg.
 Seme di Peonia
 Been bianco, &
 roſſo
 Zedoaria
 Doronici
 Seme di baſſilico
 gariofilato
 Muſco } 3. i. g. v.
 Peſta ogni coſa, & fa ſpezie
 Zucchero quanto baſta.
 Fa confetto in tauola, & vo
 lendolo fare in forma di lattouaro componi col ſeguente ſciroppo.

Rx. **M** Irabol cheboli nu. xx.
 Emblici nu. xxx.
 Trina, & bolli in acqua comune lib. iij. a conſumazione de due terzi, & cola, & alla colatura aggiugni
 Mele ſtiumato lib. i.
 Cuoci fino à che ſi conſumi l'acqua, & con detto mele forma lattouaro meſcolandolo cõ gli ſpezii ſopradetti, auuertendo che il mele ſia tre volte più che gli ſpezii, che vi ſi mettono

LATTOVARO DI *Gemme di Meſue.*

Rx. **M** Argherite bianche ii.
 3.
 Framenti di zaffiro
 Hiacinto
 Sardine cioè corniuole. } an. 3. i. $\frac{1}{2}$.
 Granati
 Smeraldi
 Zedoaria
 Doronici
 Scorze di cederno
 Mace } an. 3. ii.
 Seme di Baſſilico
 gariofilato
 Coralli roſſi
 Ambra gialla } an. 3. ii.
 Limatu. d' Auorio
 Been bianco
 roſſo
 Gherofani
 Gen.

Gengiouro
 Pepelungo
 Spiga nardi
 Folio vero
 Zafferano
 Cardamomo
 Trocisci di rose
 Legno aloë
 Cinnamomo
 Galanga
 Zurumbet
 Foglie d'oro
 d'argento
 Mulco buono
 Ambra odorifera
 Mele di Mirabol.
 Emblici
 Mele rosato colat.
 Mescola, & fa lattouaro.
 Per il mele emblicato si pigli,
 mancandone, il giulebbo che
 viene con i Mirabolani Embli-
 ci di Leuante.

DIATRION PIPE-
*recon semplice di Ga-
 leno.*

R^x **P** Epe nero
 Pepe bianco
 Pepe lungo
 Gengiouro
 Anici cretensi
 Cime di Thymo
 montano fiorito
 Mele quanto basta
 Fa lattouaro.

Vlassi cō once 3 di cialcū pepe.
 I pepi sono pesti grossamen-
 te, & stacciati con staccio rado.

DIATRION PIPE-
recon di Mesue.

R^x **P** Epe nero
 Pepe biā-
 co
 Pepelungo
 Gengiouro
 Thymo
 Anici
 Nardo indica
 Amomo
 Casia
 Seme d' Appio
 cioè prezzem-
 mo.
 di Sermōtano
 Asaro (secche
 Barbe d'Enula
 Mele stiumato quanto basta.
 Fa lattouaro.
 Pestinsi i pepi come in quello
 di Galeno.

DIASPOLITICON
*Di Galeno della seconda
 descrizione.*

R^x **C** Ymino Ethiopico pre-
 parato in ace-
 to forte, & alquan-
 to abbronzato.
 Pepe bianco, o lungo
 Cime

Cime di Ruta passe }	Ammi	} an. 3. i. g. xviii.
Nitro	Leuistico	
Pesta grossamente, & con	Pepelungo	3. i.
Mele stiumato quanto basta.	Nardo indica }	} an. 3. ii. ½.
Fa lattouaro in buona forma.	Cardamomo	
	Noci moscade }	

DIACIMINO DI
Mesue.

R. C Ymino stato infuso in
aceto il di dinanzi, e di
poi secco

Gengiouo } an. onc. ½.

Cinnamomo }
Gherofani }
Legno aloè } an. 3. ii. ½.

Macc. }

Galanga }
Pepe lungo } an. 3. ii.

Cardamomo }
Musco } 3. ½.

Mele stiumato quanto basta.

Componi lattouaro in buona forma.

DIACYMINO DI
Niccolao Alessand.

R. C Ymino tenuto infuso
per vn di auanti nell'
aceto, & rasciutto 3. viii. 3. i

Cinnamomo } an. 3. ii. ½.

Gherofani }

Gengiouo } an. 3. ii. g. v.

Pepe nero }

Galanga }

Santoreggia } an. 3. i. 3. ii.

Calamento }

Pesta ogni cosa, & fa spezie
& componsi con
Mele stiumato quanto basta.

Et vsasi hoggi farne in pia-
stre con zucchero, mettendo
once vna, e mezzo di spezie
per lib. di zucchero.

PANELLINI DA BA-
chi del Saunorola.

R. P Erle } 3. ½.

Rhabarbaro }

abbronzato } an. 3. i.

Sementina }

Terra sigillata } an. 3. ½.

Corno di Cer- }

uio adusto }

Zucchero fine } lb. i. ½.

Mescola, & con acqua rosa

fa panellini di dramme due

l'vno.

DIACALAMENTO
Di Galeno.

R. C Alamento }
cretese }

Seme di Petroselli. } an. onc. ii

macedonico }

Puleggio cretese }

Sermotao malsiliè }

Seme

Seme d'Appio		Pepe lungo	
C me di Thy-	} an. onc. iiii.	Cardamo. mag.	}
imo cretense		Cardamo. min.	
Lybistico	onc. xvi.	Gengiouo	} an. 3. iiii.
Pepe	lib. iiii.	Mace	
Pesta sottilmente, & con		Noci moscade	}
Mele stiumato quanto basta.		Legno aloè	
Fa lattouaro in buona forma.		Zafferano	3. i.
		Zucchero fine	onc. v.

DIACALAMENTO

di Galeno secondo Mesue.

Rx. Calamento	}	} an. 3. vi.
montano		
Calamento fluuiale	}	}
Sermontano		
Seme di Petroselli.	}	}
macedonico.		
Leuistico	}	} 3. iiii.
Gengiouo		
Seme d'Appio	}	} an. 3. ii.
cioè prezzemolo		
Cime di Thymo	}	} 3. xii.
Pepe nero		
Componi con		
Mele stiumato quanto basta.		

DIACINNAMOMO

Di Mesue.

Rx. Cinnamomo sottile, &	}	} 3. xv.
electo		
Cassia	}	} an. onc. ½.
Cymino		
Radici d'Enula	}	} 3. vii.
Galanga		
Gherofani		

Et componi con
Mele stiumato quanto basta.
Et qualche volta ci si pone il
doppio più Zucchero, che non
pelano gli spezii, & vñasi pigliarlo in poluere, ne ci si mette mele. Alcuni ci aggiungono quando si da in poluere
Mulco 3. ii.

DIAGALANGA DI

Mesue.

Rx. Alanga	}	} an. 3. vi.
Legno aloè		
Gherofani	}	} an. 3. ii.
Mace		
Leuistico	}	}
Gengiouo		
Pepe lungo	}	} an. 3. i. ½.
bianco		
Cinnamomo	}	}
Calamo aromati.		
Calamento secco	}	}
Menta secca		
Cardamomo	}	} an. 3. i.
Nardo indica		
Seme d'Appio		cioè

DEL RICETTARIO.

179

cioè prezzemolo.
di Finocchio
di Anici
di Carui
Zucchero bianco onc. x.
Mele stiumato quanto basta.
Noi la facciamo con zueche
ro q:b:
Fa lattouaro in buona for-
ma.

Scordeo
Cerracca
Sugo di logorizia
Pesta, & fa lattouaro con.
Mele stiumato quanto basta.

an. 3. ii. $\frac{1}{2}$.

DIACROCOMA MI- nore di Mesue.

DIACROCOMA Maggiore di Mesue.

Rx. **D** Raganti
Zafferano
Asaro
Seme di Petrosellino
Macedonico
d' Appio cioè prez-
zemolo.
di Dauci
di Anici
Rhabarbaro fine
Meu
Nardo indica
Costo
Myrrha
Casia
Schinantho
Carpobalsamo
Robbia da tintori
Sugo d' Assenzio
d' Eupatorio
Olio di balsamo
Calamo aromat.
Cinnamomo

3. i.

an. 3. .iiii

an. 3. .ii.

an. 3. i. $\frac{1}{2}$.

Rx. **N** Ardo indi-
ca
Mirrha
Casia
Zafferano
Fiori di schinanto
Costo
Cinnamomo
Mele stiumato quanto basta.
Fa Lattouaro.

an. par. eq.

DIALACCA GRAN- de di Mesue.

Rx. **L** Acca lauata
Rhabarbaro
Nardo indica
Mastice
Seme d' Appio
Schinantho
Sugo d' Assenzio
d' Eupatorio
Ammi
Sauina
Mandorle amare
Costo
Myrrha
Robbia da tintori
Finocchio
Anici

an. 3. .ii.

an. 3. i. $\frac{1}{2}$.

Anici
 Alaro
 Aristoloch. tonda
 Genziana
 Zafferano
 Cinnamomo
 Hyfopo secco
 Casia
 Cime di schinant.
 Bdellio
 Pepe
 Gengiouro } an. 3. i.

Infondi la myrrha, & il bdellio in vino, & l'altre cose pesta sottilmente, & con Mele stiumato quanto basta.
 Fa lattouaro.

DIANISO DI *Mesue.*

Rx Seme d'anici onc. ii. $\frac{1}{2}$.
 Logorizia } an onc. i.
 Maltice
 Seme di Carui
 di Finocchio
 Mace
 Galanga
 Gengiouro
 Cinnamomo
 Pepe nero
 Pepe bianco
 Pepe lungo
 Casia
 Pyretro
 Calamento
 Cardamomo mag. } an. 3. ii.

Gherofani
 Cubebe
 Zafferano
 Nardo indica
 Zucchero bianco onc. ii.
 Mele stiumato quanto basta.
 Fa lattouaro.

DIANTHOS DI *Niccolao Alessand*

Rx Flori di Ramerino onc. i.
 Rose
 Viole
 Logorizia
 Gherofani
 Noci moscade
 Galanga
 Nardo indica
 Cinnamomo
 Gengiouro
 Zedoaria
 Mace
 Legno aloë
 Cardamomo
 Seme d'aneto
 d'Anici
 Mele quanto basta.
 Fa lattouaro.

CYPHOYDE D'AN. *dromaco secondo Galeno.*

Rx Polpa di Passule 3. xxv
 Zafferano 3. i.
 Calamo arom. } an. 3. ii. $\frac{1}{2}$.
 Bdellio
 Casia

DEL RICETTARIO.

181

Casia	3. i. $\frac{1}{2}$.	Mandorle amare	
Cinnamomo	3. $\frac{1}{2}$.	Pepe nero	
Nardo indica	3. iii.	lungo	
Schinanto odorato	3. ii. $\frac{1}{2}$.	Calamento	
Myrrha	3. iii.	Coccole d'Alloro	
Aspalato	3. ii.	Castoreo	
Trementina	3. iii.	Serapino	onc. $\frac{1}{2}$.
Mele	3. xvi.	Opoponaco	3. iii.
Vino odorato quanto basta.		Mele	onc. v. 3. v.
Cuoci, & fa lattouaro in buona forma.		Pesta quello è da pestare, & fa lattouaro; di poi aggiugni le gomme dissolute in vino.	

LATTOVARO DI

Soldanella Magistrale.

Rx. **S** Oldanella onc. ii.

Sugo di ghiaggiuolo } an. 3. i. $\frac{1}{2}$.
 Maltice }
 Noce moscada } an. 3. i. 3. ii.
 Gengiouo }
 Rosato colato onc. viii.
 Pesta, e fa lattouaro in buona forma secondo l'arte.

LATTOVARO DE

Baccis Lauri di Ras.

Rx. **F** Oglie di ruta secche.

3 x.
 Seme d'ammi
 di Cimino
 di Nigella
 di Leuistico
 di Carui Aless.
 di Dauci

Acoro } an. 3. ii.
 Origano }

LATTOVARO DE

Cineribus d' Auicenna.

Rx. **C** Enere di vetro
 di Scorpioni
 di barbe di cauoli
 di Lepre
 di guscia d'huoua
 donde sia nato il
 pulcino

an. 3. i.
 di pietra spugna
 Sangue di Becco secco, & trito

Lapis giudaico
 Gomma di noce

Acoro
 Petrosellino
 Dauco
 Puleggio
 Gomma arabica } an. 3. i. $\frac{1}{2}$.
 Seme d'Althea,
 Pepe nero
 Mele quanto basta.

Fa Lattouaro,
 Non

Non hauendo la gomma del Mele quanto basta.
 noce, vliamo quella del man- Fa lattouaro.
 dorlo amaro.

LATTOVARO IVSTI LATTOVARO LI-
no di Niccolao. tontripton di Niccolao.

Rx. **C** Innamo-
 mo

Folio
 Costo
 Nardo indica
 Casia
 Aristolochia lūg.
 rotonda

Enula
 Hylopo
 Puleggio
 Artemisia
 Cinque foglie
 Pepe bianco
 Orobo
 Petrosellino
 Leuistico

Smyrnio
 Seme d'ortica
 Migliai sole
 Salsifragia
 Coccol. di ginep.
 Seme di Sparagi
 di Sermontano
 d'Appio
 di Ruta
 d'Aneto
 di Cederno
 di Finocchio
 d'Anici
 Coccole d'alloro

an. 3. i. ½

Rx. **N** Ardo
 indica

Gengiouro
 Silobalsamo
 Acoro
 Cinnamomo
 Peucedano
 Meu

Pepe nero
 Pepe bianco
 Pepe lungo
 Salsifragia
 Opobalsamo
 Gherofani
 Costo
 Rhapontico
 Logorizia

Cypero
 Draganti
 Camedry
 Seme d'Appio
 di Sparagi
 di Balsilico
 d'Ortica
 di Cederno

Folio
 Zafferano
 Squinanto
 Casia lignea
 Bdellio
 Mastice

an. 3. ii. ½

an. 3. i. g. xv.

Seme

DEL RICETTARIO: 183

Seme di migli-
al sole
di Petrosell. } an. 3. i. g. iiii.
di Sermotano
di Sifone
di Cardamo.
d'Aneto
Euforbio
Pietra linci
Olio nardino
Muscellino
Mele q. b.
Fa lattouaro,

vsasi dopo sei mesi, che gli è fatto.

Il Burro si aggiugne al tempo dell'vsarlo, & dell'ancardo togli solamente la parte di detto: così nella ricetta seguente.

CONFEZIONE ANA- cardina di Niccolao Ales- sandrino.

Rx. A Loè onc. i. ½.
Ghiag } an. 3. vi. 3. ii. g.
giuolo } viii.

Calia
Gengiouo } an. 3. ii. i. ½.
Anacardi }
Carpobalsamo }

Folio
Nardo indica
Scorze di Mira-
bolani.
Citrini
Cheboli } an. 3. iii. 3. i
Indi }
Bellirici }
Emblici }

Rx. P Epe nero
Pepe lungo
Mirabol. Cheboli
Emblici } an. 3. ii.
Bellirici }
Indi }
Castoro }
Costo }
Anacardi }
Zucchero buono } an. 3. vi.
Seme di Nigella }
Coccole d'Alloro }
Cipperi } 3. iiii.

Pesta gli Anacardi da per-
se, di poi l'altre cose, & mesco-
la insieme, & componi latto-
uaro con

Burro fres. di vacca } an. q. b.
Mele stiumato }

Cuoci in buona forma, &

Meu
Epithymo
Gherofani
Schinanto } an. 3. i. g. iii. ½
Rhapontico }
Mastice }
Mele quanto basta.

Componsi in questo modo.

Rx. C Ortecce di radici di Fi
nocchio lauate lib. i.
Aceto buono lib. ii.

Q 2 Sop-

Soppella, & infondi in detto aceto per sette di; di poi cuoci a consumazione del terzo, e cola per panno, & alla colatura bene spremuta aggiugni.

Mele stiumato lib ii.

Et bolli a consumazione del l'aceto, & col mele detto fa lattouaro secondo l'arte.

CONFEEZIONE D'ASSA fetida di Mesue.

Rx. **A**SSa fetida }
Pepe } an. $\delta. \frac{1}{2}$.
Myrrha }
Foglie di ruta sec. }
Pesta, & fa lattouaro con.
Mele stiumato quanto basta.
Cuoci in buona forma.



LATTOVARI PVRGANTI.



HIERA SEMPLICE di Galeno.



ECIPE aloë succo
trino eletto 3. c.

Maltice
Zafferano

Nardo indica
Xilobalsamo

Alaro
Cinnamomo

Pesta ogni cosa, & fa specie
& poi componi con
Mele quanto basta.

Fa lattouaro.

Quando s'aggiugne
Agarico preparato parte mezza,
è la Hiera con agarico.

HIERA DI Rasis.

Rx. **R**ose rosse
poluerizzate

Spiga Nardi
Maltice

Xilobalsamo
Carpobalsamo
Cinnamomo

an. 3. v.

Casia

DEL RICETTARIO.

185

Casia lignea

Alaro

Aloè zoccoterino il doppio
di tutti che sono 3 .Lxxx. & ser-
ba per mettere in tutte le ricet-
te di Rasis doue entra la Hiera.

HIERA DI GALENO

*Secondo Niccolao e Alef-
sandrino.*

Rx. **C** Innamomo

Spigo nardi

Zafferano

Schinanto

Alaro

Casia lignea

Xilobalsamo

Carpobalsamo

Viole

Assenzio

Epithymo

Agarico

Rose

Turbith

Coloquintida

Mastice

Aloè a peso di tutti gli spe-
zii, che sono 3 . x. lib. ii.

Et con

Mele quanto basta.

Fa lattouaro.

HIERA D'ARCHIGE-

ne secondo Aezio.

Rx. **P** Olpa di Coloquinti-
da

Camedry

Agarico

Marrobbio

Stecade

Oppoponaco

Serapino

Petrosellino

Aristolochia roton.

Pepe bianco

Cinnamomo

Nardo indica

Myrra trogloditica

Polio

Zafferano

Mele stumato quanto basta.

Fa lattouaro.

HIERA DI LOGA-

dio secondo Aezio.

Rx. **P** Olpa di Coloquintida
onc. ii. $\frac{1}{2}$.

Scilla arrostita

Agarico

Ammoniaco thi-

miama

Thymo

Scamonea

Scord d'elleboro nero

Hyperico

Epithymo

Polipodio secco

Q 3

Bdellie

Bdellio		Scylla	
Aloë	an. onc. i.	Scamonea pre-	
Chamedry		parata	
Marrobbio		Aloë	
Casia		Casia	
Myrrhatroglody		Cime di Thy-	
tica		mo	an. 3. i. g. xiiii.
Pepe bianco		Chamedry	
Pepe nero		Bdellio	
Pepe lungo		Marrobbio	
Cinnamomo	an. onc. ½.	Cinnamomo	
Zafferano		Opoponaco	
Opoponaco		Castoro	
Serapino		Aristolochia lunga	an. 3. ½.
Castoro		Tre Pepi	
Petrofellino		Zafferano	
Aristolochia luga		Serapino	
Mele quanto basta.		Petrofellino	
		Helleboro nero	an. g. vi.
		bianco	

HIERA DI LOGA.

*dio secondo Niccolao
Alessandrino.*

Mele stumato quanto basta.

Componi in buona forma.

Rx. **P** Olpa di Co-
loquintida } an. 3. ii.

Polipodio

Euforbio

Polio

Seme di Thy } an. 3. i. ½. g. vi.

melea

Assenzio } an. 3. i. g. xii.

Myrrha

Centaurea

Agarico

ammoniaco

Folio

Nardo indica } an. 3. i.

HIERA PICRA DI
Galeno secondo Mesue.

Rx **C** Innamo-
mo.

Maltice

Casia

Asaro

Spigo Nardi

Carpobassamo

Zafferano

Legno aloë

Aloë succotrino il doppio pe-

so di tutti.

Questa

DEL RICETTARIO.

187

Questa Hiera serue per le pil
lole di Rhabbarbaro di Mesue,
& per l'altre composizioni do
ue egli mette la Hiera.

DIASENA FRESCA
Magistrale.

BENEDETTA SEM-
*plice di Niccolao Alef-
sandrino.*

Rx. **T** Vrbith elet. }
Zucchero } an. 3. x.
Esula }
Scamonea prepa. }
Hermodattili } an. 3. v.
Rose }
Gherofani }
Nardo indica }
Gengiouo }
Zafferano }
Salsifragia }
Pepe lungo }
Amomo }
Cardamomo }
Seme di lino }
di Petrosellino } an. 3. i.
di Miglialtole }
di Carui }
di Finocchio }
di Sparagi }
di Brulci }
Sal gemma }
Galanga }
Mace }

Pesta quello e da pestare, &
fa lattouaro con
Mele quanto basta.

L'Esula si metta preparata,

Rx. **P** Assule purgate onc. ii.
Capeluenere }
Viola } an. m. $\frac{1}{2}$
Orzo mondo }

Sebesten } an. num. xx.
Giuggiole }
Logorizia } onc. $\frac{1}{2}$.
Amoscine }
Tamarindi } an. 3. vi.
Sena netta }
Polypodio } an. onc. ii.

Bolli in acqua a consuma-
zione del terzo, & aggiugni
Marcorella fresca m. i. $\frac{1}{2}$.

Da vn bollore, & cola, &
con detta colatura dissolui.

Polpa di Calsia }
Tamarindi } an. onc. vii.
Amoscine }

Passa per lo staccio, & ag-
giugni

Zucchero bianco lib iii. $\frac{1}{2}$.
Zucchero violato onc vi.

Cuoci ogni cosa, & aggiu-
gni per ogni libbra di detto lat-
touaro

Sena onc i $\frac{1}{2}$.

Fa lattouaro in buona for-
ma, & questo si deue usare, per
dialena e per lattouar lenituo.

LAT-

LATTOVARO DI DIACASSIA DI NIC

*Sebesten del Monta-
gnana.**colao sotto nome di Cassia
confetta.*

Rx **S** Ebesten freschi onc.v.
Infondi in libbre vna di
acqua di viole, & bollino, di
poi si colino, & alla colatura si
aggiunga acqua di
Ghiaggiuolo }
di cocomeri } an.lib. $\frac{1}{2}$.

Tamarindi }
Amoscine secche } an. onc.v.
soppeste }

Viole }
Semi di Zucche }
di Cocomeri } an onc.i.
di Poponi }
di Citriuoli }

Cuochini si tutte queste co-
se insieme a consumazione del
la metà, & facciasì forte espres-
sione, & alla colatura si aggiun-
ghino

Penniti bianchi onc.viii.

Diaprunis non soluti. lib.i. $\frac{1}{2}$.

Diagridi poluerizzato. 3. iiii. $\frac{1}{2}$.

Mescola, & fa lattouaro.

Non vi mettendo il diagridi fa-
rà di ebesten semplice, & leni-
tiuo; col diagridi, solutiuo.

Non sendo bastante l'acque
di ghiaggiuolo, di viole, di co-
comero vi aggiugniamo di cia-
scuna q: b: alla proportionone
scritta.

Rx **P** Olpa di Cassia lib.i.
Polpa di ta-
marindi.

Manna eletta } an, onci. $\frac{1}{2}$.

Penniti

Zucchero violato

Zucchero Candi

Sciroppo violato onc. iiii.

Disloluì ogni cosa nella de-
cozzione seguente.

Amoscine

Viole

Orzo mondo

Logorizia

Semi comu. mondi

Polypodio

Sena in foglie onc. $\frac{1}{2}$.

Anici

Finocchio } an. 3. i.

Bolli in acqua tanto, che sce-
mi il terzo, & cola, & alla co-
latura bene spremuta aggiugni
le sopradette cose, & riduci in
forma di lattouaro.

DIACASSIA MA-
gistrale.

Rx **G** Iuggiole }
Amoscine }

Capeluenere

Tamarindi

Sebesten

Viole

an. m. i.

Bolli

Bolli in acqua secondo l'arte, & cola, & alla colatura aggiugni

Polpa di Cassia lib.x.

Zucchero bianco lib.v.

Cuoci in buona forma.

CASSIA COMVNE

Magistrale.

R. Foglie di Viole
di Malua

di Marcorella } an. m. i.

di Bietola }

di Vetriuola }

Affenzio Romano m. ½.

Et ogni cosa si pigli verde, & cuocasi in

Acqua comune lib.v.

Bolli a consumazione della metà; & alla colatura bene spremuta aggiugni.

Mele S. vi. seguita di cuocere, & nella fine aggiugni. Polpa di Cassia S. vi. & disfacendo la Cassia auanti si metta a bolli re con vn poco del decotto sopradetto.

DIAPRVNIS NON

Solutiuo di Niccolao Alessandrino.

R. A Moscine fresche nu.c
Bolli in acqua comune quanto basta, & cuoprile bene in vaso stagnato tanto che

sieno cotte, & si comincino a disfare. Di poi leuale dal fuoco & come sono raffreddate, cauale dell'acqua, e ponte a scolare sopra vn staccio. Di poi frega con mano fino, che le passino per lo staccio, & serba la polpa, & nella decozzione mettiui

Viole onc. i. ½.

Di nuouo fa bollire, & cauane le viole, & alla colatura aggiugni

Zucchero lib. ii.

Della predetta polpa lib. i.

Polpa di Cassia } an. onc. i.
di Tamarindi }

Cuoci a fuoco lento infino a che cominci a ingrossare, & allhora aggiugni, & dissolui la Cassia, & i Tamarindi con la decozzione delle susine, & aggiugni i sottoscritti spezii pesti sottilmente sempre rimenaudo.

Sandali bianchi

rossi

Spodio

Rhabarbaro fine

Cinnamomo

Rose

Viole

Seme di Porcella.

di Scariola

Berberi

Sugo di logorizia

Draganti

Semi di zucche

di Cetriuoli

an. 3. iiii.

an. 3. ii.

di Po.

PARTE TERZA

di Poponi }
Pesta come di sopra. Et se lo
vuoi fare solutiuo, per ogni lib-
bra aggiugni
Diagridi

DIACATHOLICON
di Niccolao Alessand.

Rx. S Ena ben }
netta } an. onc. viii.
Polpa di Cassia }
Tamarindi }
Rhabarbaro }
Viole } an. onc. iiii.
Polipodio }
Anici }
Logorizia rasa } an. onc. ½.
Pennici bianchi }
Di tutti e quattro semi comu-
ni mondi dalla scorza an. 3. ii.
Polipodio quercino alquanto
acciaccato lib. i.
Fallo bollire lungo tempo
in acqua, & con la colatura,
& con
Zucchero lib. viii.
Fa scioppo, & con parte di
detta colatura stempera la cas-
sia & i Tamarindi, & quando
lo scioppo è quasi cotto metti
la cassia, & i tamarindi.
Di poi fa lattouaro metten-
doui gli spezii dell'altre cose.

DIACARTAMO

D'Arnoldo da Villa

nuova.

3. vii. Rx. S Pezie di Diadragante
freddo onc. ½.
Polpa di Cotogne onc. i.
Polpa di Cartamo onc. ½.
Gengiouro 3. ii.
Scamonea preparata 3. iiii.
Turbithi 3. vii.
Manna 3. ii.
Mele rosato colato } an. onc. i.
Zucchero candi }
Hermodattili onc. ½.
Fa lattouaro liquido con.
Zucchero bianco onc. x ½.

LATTOVARO ELE-

scos di Mesue.

Rx. S Camonea }
Santioche- } an. 3. vi.
na buona }
Turbithi bianchi }
Gherofani }
Cinnamomo }
Gengiouro } an. 3. ii. ½.
Mirabol. emblici }
Noci moscade }
Polypodio }
Zucchero bianco onc. vi.
Mele stiumato quanto basta.
Cuoci, & fa lattouaro.

DIA-

DEL RICETTARIO.

191

DIAFINICON MINO-
re di Mesue.

R. D Atteri purgati di colo-
re lionato, & stati infu-
si in aceto per tre di, e tre not-
ti.

Penniti fatti con acqua d'or-
zo

Mandorle monde

Turbithi fini

Scamonea

Gengiouo

Pepelungo

Foglie di ruta secc.

Cinnamomo

Legno aloë

Mace

Anici

Finocchio

Dauci

Galanga

Pesta bene ogni cosa, &
componi lattouaro con mele
stiumato quanto basta, noi ne
pigliamo

Pesando i datteri perche so-
no stati infusi nell'aceto; non
asciutti, & per le mandorle si
piglino le dolci.

LATTOVARO DI
Amech secondo Mesue.

R. M irabol Citrini \mathfrak{S} .iiii.
Cheboli } an. onc. ii.
Indi }
Rhabarbaro eletto }

Agarico
Coloquintida
Polipodio

} an. 3. xviii.

Assenzio

Thymo

Sena

Viole

Epithymo

Seme d'anici

di Finocchio

Rose

Sugo di Fumolsterno

Amoscine

Passule purgate

Infondi ogni cosa in siero di
capra tanto, che basti, & met-
ti in vaso inuetriato con la boc-
ca stretta, e tura bene, e lascia

stare per cinque di: di poi da
vn bollore, e cola; & in detta co-
latura ben spremuta aggiugni

Polpa di cassia

Polpa di Tamarindi

Manna eletta, e fresca

Frega con mano, & cola, &
aggiugni

Zucchero bianco elet. lib. i. $\frac{1}{2}$.

Scamonea onc. i. $\frac{1}{2}$.

Cuoci a forma di mele, &
aggiugni l'infrastrate cose pol-
uerizzate sottilmente cioe.

Mirabolani citrini

Cheboli } an. onc. $\frac{1}{2}$.

Indi

Bellirici

Emblici

Rhabarbaro

} an. 3. iii.

Seme

PARTE TERZA

Seme di fumofterno }
 Nardo indica } an. 3. ii.
 Anici }

Componi lattouaro.

L'Infusione del fiero per cinque giorni si faccia a fresco, senza scaldare: & meglio è farlo fuori del verno,

Trocisci di Spodio onci.

Gallia muscata } an. 3. ii.
 Zafferano }

Trocisci di Berberi onci. ½.

Componi secondo l'arte.

LATTOVARO INDO

Maggiore di Mesue.

LATTOVARO DI SV-

go di rose di Niccolao.

Rx. S Vgo di rose } an. lib. i.
 Zucchero fine } onci. iii.
 Scamonea } onci. i. ½.
 Sandali rossi }
 bianchi } an. 3. vi.
 Citrini }

Spodio 3. iii.
 Canfora 3. i.

Cuoci il zucchero, & il sugo; di poi aggiugni l'altre cose bene poluerizzate, & componi lattouaro.

LATTOVARO ROSA-

to di Mesue.

Rx. S Vgo di rose rosse ben mature lib. iiiii.
 Zucchero fine lib. i. ½.
 Manna eletta, e fresca onci. vi.
 Scamonea antiochena onci. i. ½.

Cuoci ogni cosa a fiamma lente simile a quella di candela in buona forma; di poi aggiugni l'infrastrate cose.

Rx. C Innamo. }
 mo }
 Gherofani }
 Nardo indica } an. onci. ½.
 Rose }
 Casia }
 Mace }
 Cipperi }
 Sandali citrini 3. ii. ½.

Legno aloè } an. 3. ii.
 Noci moscade }
 Turbithi fini, gommosi, & canellati 3 L.
 Zucchero fine } an. onci. xx.
 Penniti }

Galanga }
 Cardamomo mag }
 Cardamomo min. } an. 3. i. ½.
 Asaro }
 Maltice }

Scamonea buona preparata, onci. i. ½.

Frega ogni cosa con le mani vnte bene con olio di mandorle dolci, & fa lattouaro col sottocritto sciroppo.

Rx. S Vgo d'ap- }
 pio cioè }

prez-

DEL RICETTARIO.

193

prezzemolo }
di Finocchio } an. onc. vi.
di Cotogne }
di Melagranè }
Cuoci con mele stiumato fino à che gli acquisti buona forma, & con i suddetti spezii fa lattouaro.

LATTOVARO INDO *Minore di Mesue.*

R. **T** Vrbithi fini } an. 3. c.
Zucchero }
Mace }
Gherofani }
Pepe }
Gengiouo } an. 3. vii.
Cinnamomo }
Noci Moscade }
Cardamomo }
Scamonea } onc. i. $\frac{1}{2}$.
E con mele stiumato fa lattouaro.

LATTOVARO DI *Pfyllio di Mesue.*

R. **S** Vgo di Bor- }
rana saluatica }
di Borra, domest. } an. lib. ii.
d'Endiua }
d'Appio chiariti, }
& stiumati, }
Getta sopra.
Sugo di Fumosterno } onc. iii.
Cuscuta }

Anici } an. onc. $\frac{1}{2}$.
Folliculi di fena }
Capeluenerè } m. i.
Asaro } 3. iii.
Nardo indica } 3. ii.
Lascia stare per vn dì, & vna notte; di poi da vn bollore, & aggiugni
Viole fresche, ò secche } onc. iii.
Epithimo } onc. ii.
Fa bollire di nuouo alquanto, & cola, & spremi, & alla colatura aggiugni

Pfyllio } onc. iii.
Tieni in macero per hore ventiquattro; riminando à ogni hora con la spatola, di poi spremi, & cauane la viscosità tutta, & di detta piglia lib. iii.
Zucchero fine } lib. ii. $\frac{1}{2}$.
Scamonea prepar. } onc. iii. $\frac{1}{2}$.
Cuoci in buona forma à fuoco lento, di poi aggiugni le sottoscritte cose poluerizzate sottilmente

Trocisci di aròdo }
di Spodio } an. onc. i.
Rhabarbaro }
Trocisci di Berberi } onc. $\frac{1}{2}$.
Componi, & fa lattouaro.
Alcuni aggiungono à questo lattouaro
Aceto } lib. i. $\frac{1}{2}$.
Et altri
Sugo di Viole } lib. i.

R Tri-

TRIPHERA PERSI- altro la Manna, i Tamarindi, &
ca di Mesue. la Cassia

R. S Vgo di

solatro

d'Endiuia

di Appio

cioè prezzemolo

di Luppoli

Viole verdi, o secche

Cuscuta

Mirabolani

Citrini

Cheboli

Indi

Folliculi di Sena

Nardo Indica

Agarico

Amoscine grasse

Infondi in detti sughi, e fa

bollire a fuoco lento fino a che

rimanga lib. vna, & poi metti-

ui dentro

Epithymo buono, & net-

to

Da vn bollire, e cola. i mi

rabolani fregati, o tuffati già

nell'olio di mandorle dolci bol

lino vn sol bollire, poi si leui-

no da fuoco, & si colino, & in

vna parte di questa colatura si

dissoluiuo

Tamarindi freschi

Manna

Polpa di cassia

Cola, & netta da noccioli, &

tutti purgati

an. lib. ii.

lib. i

onc. ½.

fregati con olio

di mandor. dolci

o di viole, an. 3, ii

onc. ii.

3. iii.

onc. i.

nu. l.

Zucchero violato lib. i.

Et all'altra parte aggiugni.

Zucchero fine lib. iii.

Aceto buono di vino lib. i.

Cuoci a fuoco lento; & me

scola l'altre cose, & che si dissol-

uerono ne' sughi, & vniscile di

nuouo cocendo a consistenza

del mele, di poi a poco a poco,

aggiugni

Rhabarbaro eletto pol. onc. ii.

Mirabolani citrini onc. i. ½.

Cheboli

an. onc. i.

Indi

Beilirici

an. onc. ½.

Emblici

Seme di fumo ster.

Trocisci di arodon

Mace

Mastice

Cubebe

Spodio

Sandali citrini

Seme di Zucca

di Cocomero

di Popone

di Cetriuolo

Anici

Nardo indica

Fa lattouaro, & rinuolgi in

olio violato, & riponi in vaso

di vetro.

Puosi in cambio di rinuol-

gerlo nell'olio violato dare vn

poco d'vntata con esso a'l vaso.

DIA-

DEL RICETTARIO.

195

DIATVRBITH DI

Mesue.

Mele stiumato

lib. vi.

Aceto scillitico

lib. i. onc. ii.

Gengiouo

3. vi.

Fa lattouaro.

Rx. **T** Vrbithi biachi, & gom

mosi

3. x.

Gengiouo

3. v.

Mastice

3. iii.

Zucchero bianco

onc. ii. $\frac{1}{2}$.

Mele quanto basta

Fa lattouaro.

CATARTICO IMPE-

riale secondo Niccolao.

Rx. **S** Camonea

preparata

an. onc. i.

Zucchero

Cinnamomo

Nardo indica

Barbe di falsifragia

di polipodio

Gengiouo

Nardo celtica

Pepe lungo

Pepe nero

Cardamomo

Amomo

Gherofani

Mirabol. Citrini

Hermodattii

Pesta sottilmente, & fa lat-

touaro con

Mele stiumato quanto basta.

Per la falsifragia si pigli la nostra, che è simile alla pimpi- nella, di maggior foglia, & ap- puntata, & si porta da Valom- brola con barbe simili a'l pa- stricciano.

DIATVRBITH CON

Rhabarbaro del Mon- tagnana.

Rx. **T** Vrbi- thi

an. onc. i.

Hermodattii

Rhabarbaro

3. x.

Scamonea preparata

onc. $\frac{1}{2}$.

Sandali bianchi

rossi

Viole

Gengiouo

Mastice

Anici

Cinnamomo

Zafferano

Zucchero bianco lib. i. onc. iii.

Fa lattouaro in buona for- ma.

an. 3. $\frac{1}{2}$.

an. 3. i. $\frac{1}{2}$.

an. 3. iii.

an. onc. i.

DIAPOLYPODIO

Magistrale.

DIAMANNA DI GA-

leno secondo Mesue.

Rx. **P** Olipodio quercino net- to, & lauato

lib. ii.

Rx. **M** Anna pura, & fresca

libbra

i.

R. 2

Sca-

Scamonea antiochena onc. i. **MICHLETA DI NIC-**
 Sugo di rose rosse lib. i. *colao Alessandrino.*

Dissolui la manna col sugo
 & cuoci à fuoco lento, & quan
 do è cotto in buona forma ag-
 giugni

Mastice poluerizzata 3.iii.
 Fa lattouaro,

LATTOVARO SOLV-
tino Magistrale.

Rx. **M** Irabolani }
 Citrini } an. 3. ii.
 Cheboli }
 Indi }
 Belliriri } an. 3. i. $\frac{1}{2}$.
 Emblici }

Zucchero fine onc. $\frac{1}{2}$.

Posta in vaso di pietra per
 tre di, & ogni di spargui so-
 pra acqua di fonte due, o tre
 volte, & lasciala rasciugare, &
 riduci in poluere sottile, & di
 detta poluere piglia onc. i.

Turbithi fin 3.iii.
 Gengiouo 3. i. $\frac{1}{2}$.

Cinnamomo }
 Anici } an 3. i.
 Sandali rossi }

Scamonea preparata 3 i $\frac{1}{2}$.
 Zucchero quanto basta.
 Fa lattouaro.

Rx. **M** Irabolani }
 Citrini }
 Indi } an. 3. ii. $\frac{1}{2}$.
 Cheboli netti }
 & abbronzati }

Bellirici }
 Emblici abbrōz. } an. 3. ii.
 Seme di nasturzio }

Cimino }
 Anici } an. 3. i. $\frac{1}{2}$.
 Ammi }
 Carui }

Infondi in aceto per vn di,
 & vna notte, di poi secca, &
 abbronza, & fanne poluere
 & aggiugni

Spodio }
 Balaufti } an. 3. i. g. xv.
 Mastice }
 Gōma arabica }

Frega ogni cosa con olio ro-
 tato, & con sciropo di mor-
 tine fa lattouaro.

THERIACA D'AN-
dromaco vecchio secondo
Galeo.

Rx. **T** Rocisci di scilla 3. XLVII.
 Trocisci di vipera }
 Trocisci hedicroi } an. 3. xxiii.
 Pepe lungo }
 Oppio }

Rose

Rose secche
Iride illirica
Sugo di logorizzia
Seme di nauone
saluatico

an.3.xii.

Scordeo
Balsamo
Cinnamomo
Agarico
Myrrha
Costo
Zafferano
Casia

Spigo nardi
Schinantho
Incenso
Pepe nero
Dittamo di candia
Cime di marrobio
Rhapontico
Stecade
Petrofellino macedonico

Calameto mōrano
Therebinto
Gengiouo
Radici di cinque
foglie

Polio cretico
Chamepity
Stirace
Racemi d'amomo
Meu
Nardo celtica
Terra lemnia
Phu pontico
Chamedry

Folio vero
Radici di genziana
Chalciti arso

Anici

Sugo di hypocistide } an.3.iiii

Carpobalsamo

Gomma

Seme di finocchio

Cardamomo

Seseli

Acacia

Thlaspi

Hyperico

Sagapeno

Ammi

Castoro

Aristolochi. tenue

Seme di Dauici

Bitume giudaico } an.3.ii.

Sugo di panace

Centaurea

Galbano

Mele ottimo come è quel di spagna lib.x.

Vino salerno quanto basta.

Fassi in questo modo, che non è diuerso dall'intenzione di Galeno.

Piglia l'herbe, le quali sono queste, lo Scordeo, il Calamento, il Marrobbio, lo Stecade, il Dittamo, il Polio, la Querciuiola l'herba Iua, l'Hyperico, la Centaurea, & lo Schinantho prima tagliato minutamente con le cesoie; pestale, & passale per istaccio, e ser-

R 3 bale

bale turate benissimo in scatole, che non suaporino. Questo medesimo farai delle radici, che sono il Gengiouo, l'Iride, il Rhapontico, il Cinque foglie, il Nardo indico, & il gallico, la Genziana, il Costo, il Meu, il Phu, l'Aristolochia tenue. Pestera, & passerai per istaccio similmente i semi, che sono il Petrosellino, l'Ammi, gl'Anici, il Finocchio, il Dauco, il Cardamomo, & il Selseli, serbando quello del Thlaspi, & del Nauone per farne come di sotto si dirà. Si riducono in poluere, & si passano per istaccio ancora i Trocisci di Vipera, di Scilla, e gli Hedicroi, il Pepe lungo, & il nero, le Rose, il Zafferano, la terra Lemnia, il Cinnamomo, la Cassia, il Carpobalsamo, il Castoreo, & l'Asphalto.

Fatto questo si mescolano con l'altre polueri dell'herbe, delle radici, & de' semi, che di sopra habbiamo detto, alle quali si aggiugne l'Agarico scoffinato, o fregato sopra lo staccio, & passato, se bene Galeno lo mette a pestare coll'altre cose dette. L'Incenso si pesta da se sottilmente, & si serba per spargerlo poi a poco a poco con vno staccio fine sopra le gomme liquefatte. Fat-

to che harai vn corpo delle sopradette polueri infonderai le gomme i sughi, & il seme del Thlaspi, & del Nauone per ispazio di ventiquattro hore.

I sughi, che s'infondono nel vino sono l'Oppio, l'Acacia, l'Hipocistide, & la Logorizia. Le lagrime, o gomme sono la Myrrha, che s'infonde da per se, il sagapeno, & l'opoponaco insieme, & la gomma da se sola. Il seme del Thlaspi, & del Nauone l'acciacchiamo nel mortaio, & vi spruzziamo sopra del vino, & quando è inzuppato, si pesta di nuovo nel mortaio, & si passa per istaccio come si passa la Cassia, & quello, che non passa, si torna a ripestare spruzzandolo dell'altro vino, & così si fa tante volte che passi tutto, sopra al quale così caldo passerai per istaccio i sughi risolti in vino, & che sieno caldi, & sopra a questi si passano le gomme risolte nel vino, & calde, rimouendo continuamente; acciò che le si vniscino, & vnite che elle sono vi spargerai con vno staccio fine a poco a poco l'incenso poluerizzato sopradetto; mentre che tu passi per istaccio le gomme, & i sughi, metti il Theriaco binto

binto in bagno à liquefarsi, & liquefatto che egli è, aggiugnui la Storace, & il Galbano pesti lungamente con pestello di ferro, aggiugnendoui nel pestare vn poco di mele crudo, & quando saranno state così alquanto aggiugnui vn'altro poco di mele crudo. Di poi passale per istaccio, & serbale da per sé in luogo che si mantenghino calde, in tanto il corpo sopradetto fatto de sughi, & delle gomme risolute nel vino così caldo lo metterai in vno mortaio di porfido, ò di bronzo, & comincerai à spargerui sopra le polueri à poco à poco vnendole benissimo, tanto che si riduca à forma, che si possa pestare, e pestato che l'harai alquanto, aggiugnui vna parte di mele mediocrementemente cotto, & benissimo sfumato, & di poi vna parte di poluere, & poi del Therebinto mescolato colla Stirace, & col Galbano sempre agitando, & quando saranno bene vnite seguirai di mettere hora mele, hora poluere, & hora Therebinto, & finito il Therebinto, seguirai di mettere quando vna parte di Mele, & quando di poluere, tanto che ogni cosa si finisca, & allhora ò poco prima

si può aggiugnere il Balsamo. Et in vltimo per dargli colore si sparge sopra il Calciti preparato, & poluerizzato, come si è detto nelle preparazioni, & finito il Calciti si seguita di mestare continuamente per due, ò tre hore. Debbesi comporre al Sole, & fatta che ella è, riporre in vasi di terra bene inuetriati, & di quiui à quattro, ò cinque giorni rimetterla al sole; ma col vaso coperto, & rimestarla benissimo, di poi ogni sette, ò otto giorni fare il medesimo tanto, che passino due mesi, ò almeno quaranta giorni.

Pel Nardo Indico si piglino solo le radici nett' dalla terra.

Il vino Falerno si pigli che cō l'aromatico sabbia dell'amabile: & conserui lungo tempo tali qualità, cosa che piu si verifica nel vino di Spagna; in qual che maluagia amabile, & talhora nel greco hoggidi.

MIRIDATO D'ANDROMACO secondo Galeno.

Rx. **L** Ogorizia 3.vii.3.ii.
 Spigo nardi 3.vi.3.i.
 Cinnamomo } an. 3.vii.3.i.
 Zafferano }
 Gengiouo }
 Galbano 3.vii.
 Thlaspi 3.vi.3.ii.
 Seme

Seme di Dauci

3.vi.3.i.½. Spagna.

Castoreo

Costo

Scordeo

Cyphi

Giunco odorato

Opoponaco

Trementina

Incenso

Pepenero

Hypocistide

Myrrha

Opobalsamo

Styrace

Polio

Casia

Seseli

Petrofellino

Oppio

Folio

Nardo celtica

Seme di finocchio

Meu athamantico

Genziana

Rose secche

Cardamomo

Anici

Schinco marino

Acoro

Acacia

Gomma

Sagapeno

Phu pontico

Hyperico

Vino Chio quanto basta.

Mele stiumato quanto basta.

Per il vino Chio il vino di

an.3.vi.3.i.

an.3.vi.

3.vi.3.ii.

3.v.3.ii.

an.3.v.3.i.

3.iiii.½.

3.iiii.3.i.

an.3.iiii.

3.iii.

3.ii.3.i.

an.3.ii.

Si é aggiunto il pepe nero, &
il sagapeno cō l'autorità princi-
palmente del testo de' Medici.

DIARCEVTHIDON

Di Damocrate secondo

Galeno.

Rx. C Ocoole di Ginepro
3.ii.

Terra lemnia. 3.i.3.i.

Pesta, & incorpora con o-
lio dolce fresco, quanto basta.

Fa pasta.

Altri hoggi pigliano in cam-
bio d'olio burro fresco.

AMBROSIA D'AR-
chibio secondo Galeno.

Rx. A Nici
Semed'ap- } an.3.iiii.
pio }

Myrrha } an.3.i.
Opoponaco }

Cinnamomo } an.3.ii.
Seme di loto amara }

Casia }
Zafferano 3.ii.½.

Pepe 3.½.

Oppio 3.iiii.

Mele quanto basta.

Componi secondo l'arte.

ATHANASIA DI MI-

tridate della seconda descri-

zione secondo Galeno.

Rx. Pepe bianco

g.nu.xl.
Costo

DEL RICETTARIO:

201

Costo
Meu
Asaro
Agarico
Scordeo
Dauci di Candia
Petrosellino
Zafferano
Myrrha
Cinnamomo
Casia
Schinantho
Mele itiumato quanto basta.
Componi in buona forma.

an. 3. iiii.

an. 3. viii.

an. 3. xii.

ATHANASIA DI
Niccolao.

Rx: C Inna-
momo
Casia fistola
Zafferano
Schinanto
Styrace calamita
Phu
Sermontano
Hyosciamo
Bettonica
Appio hortense
Dauci
Anici
Oppio
Nardo indica
Folio
Castoro
Myrrha
Lapis hematite

an. 3. iiii. g. viii.

an. 3. i. $\frac{1}{2}$.
g. iii.

Carabe
Sangue di drago
Coralli rossi
Costo
Bolo armeno
Mummia
Consolida magg.
Terra lemnia
Acoro
Asaro
Scorze di man-
dragora
Polio
Coccole d'alloro
Meu
Pepe bianco
Pepe lungo
Petrosellino
Mele quanto basta
Componi secondo l'arte.

an. 3. $\frac{1}{2}$.

PAVLINO D'ARI-
Starco secondo Galeno.

Rx: C Innamo-
mo
Costo
Galbano
Castoro
Oppio
Pepe nero
Pepe lungo
Styrace
Mele
Pesta quello e da pestare, e
staccia sottilmente. Il Galba-
no dissolui nel mele, & fa lat-
touaro

an. onci. i.

lib. ii. onc. iii.

rouaro in buona forma, & ser-
ba in vaso di vetro, o vero d'ar-
gento.

PHILONIO THAR-

*sense secondo Galeno, simile
a quello di Mesue.*

Rx. **Z** Afferano 3.v.
Pyrethro }
Euphorbio } an. 3. i.
Nardo indica }
Pepe bianco } an. 3. xx
Seme di hyosciamo }
Oppio 3. x.
Mele quanto basta cioè δ .
xxix.

Componi in buona forma.

PHILONIO MAG-

*giore, o Romano di Nic-
colao.*

Rx. **P** Epe bianco }
Seme di Hyo- } an. 3. v
sciamo }
Oppio 3. ii. $\frac{1}{2}$.
Cassia fistola 3. i. $\frac{1}{2}$.
Seme d'appio hortense 3. i.
Petrosellino ma- }
cedonico } an. 3. ii. g. v.
Seme di Finocc. }
Dauco cretico }
Zafferano 3. $\frac{1}{2}$.
Nardo indica }
Pyrethro } an. g. xv.
Zedoaria }

Cinnamomo 3. i. $\frac{1}{2}$.

Euforbio }
Costo } an. 3. i.

Mele stiumato quanto basta

cioè δ . x. 3. iiii. d. i.

Componi in buona forma.

PHILONIO PERSI-

co di Mesue.

Rx. **P** Apaue. b. a. }
chi } an. 3. xx.
Hyosciamo }
Oppio } an. 3. x.
Terra sigillata }
Lapis hemarite } an. 3. v.
Zafferano }
Castoreo }
Nardo indica }
Euphorbio }
Pyrethro }
Perle non forate } an. 3. i.
Carabe }
Doronici }
Zedoaria }
Troscisci ramich }
Canfora 3. i.
Mele rosato colato q. b.
cioè δ . xxxix. $\frac{1}{2}$.

TRYFERA MAGNA
di Niccolao.

Rx. **O** Ppio 3. ii.
Cinnamomo }
Gherofani }
Ga-

DEL RICETTARIO.

203

Galanga
Nardo indica
Zedoaria
Gengiouro
Costo
Stirace calamita
Calamo aromatico
Calamento
Ghiaggiuolo
Peucedano
Acoro
Scorze di Mandra
gora
Nardo celtica
Rose
Pepe
Anici
Appio hortense
Petrosellino ma-
cedonico
Finocchio
Dauco
Hyosciamo
Comino
Seme di Balsicoli
Mele stiumato quanto basta
cioè $\text{S. xiiii. } \frac{1}{2}$.

TRYPHERA SERA-
cenica di Mesue.

Rx. **D** I tutti i Mirabolani
an. 3. v.

Cinnamomo
Tre pepi
Eringio
Folio
Spiga

Cardamomo mag.
minore

Casia
Lepidio
Cyppero
Appio
Lingua auis
Gherofani
Been bianco
rosso

an. 3. ii.

Gengiouro
Noce moscade

an. 3. i.

Mace
Sesamo mondo

an. 3. iii.

Mandorle dolci
amare

an. 3. v.

Legno aloè
Mastice

an. 3. ii.

Rhabbarbo

Seme di finocchio

Ocymo

Menta secca

an. 3. i. $\frac{1}{2}$.

Origano di persia

Frega i Mirabolani con bur-
ro di vacca fresco, & l'altre spe-
zie con olio di mandorle, & cō
poni ogni cosa con Mele quan-
to basta. cioè libr. i ii. S. iii.
3. ii.

REQVIE MAGNA
di Niccolao.

Rx. **R** Ose
Viole } an. 3. iii.

Oppio
Hyosciamo

Papa-

Papaueri bianchi	} an. 3. i. $\frac{1}{2}$.	Seme di fisione	3. vi.	
neri		Styrace	} an. 3. xviii.	
Scorze di mandra		Hedicroo		
gora		Costo		
Seme di Scariola		Asaro		
di Lattuga		Mele quanto basta.		
di Porcellana				
di Psyllio				
Noci Moscade				
Cinnamomo				
Zucchero				
Sandali bianchi	} an. 3. ii. g. v.	Rx. Castoro	} an. onc. i. 3. vii	
rossi		Noci		
Citrini		moscade		
Spodio		Zedoaria		
Draganti		Doronici	} an. 3. iiiii.	
Noi lo riformiamo con me				
le quanto basta: cioè 3. xiii. lib.				
i. Gr. iiiii.				
		Seme d' Appio	} an. i. $\frac{1}{2}$.	
		Hyo sciamo		
		Perle		
		Zucchero fine	lib. iii.	

DIACASTOREO

Magistrale.

SOTERA DI PAVLO

Secondo Galeno.

Rx. Nardo in	} an. 3. xxxix.
dica	
Castoro	} 3. xxvii.
Myrrha	
Zafferano	} 3. xxxvii.
Oppio	
Schinantho	} an. 3. xxxvi.
Petrosellino	
Anici	} 3. xlv.
Appio hortense	
Casia	} 3. viii.
Pepe lungo	
Amomo	} 3. vii.
Seseli	
	} 3. xii.

Fa lattouaro in buona forma secondo l'arte.



DEL

DEL RICETTARIO.

205



DELLE POL- VERI.



POLVERE DA VEN- tosità Magistrale.



ECIPE Curian-
doli preparati
Anici puri, e net-
ti an. onc. ii.
Zucchero fine.

once iii.
Cinnamomo 3. ii.
Gherofani 3. i.
Mace 3. ½.
Fa poluere sottile, & vfa.

VN'ALTRA SIMILE Magistrale.

Rx. C Innamomo fine onc. i.
Gengiouro onc. ½.
Cymino }
Pepe } an. 3. ii.
Galanga }
Gherofani }
Zucchero fine lib i.
Poluerizza sottilmente, &
vfa come di sopra.

VN'ALTRA SIMILE Magistrale.

Rx. Cinnamomo 3. i. ½.

Gengiouro 3. i.
Mace 3. ½.
Noci moscade g. viii.
Zucchero bianco onc. ii.
Fa poluere sottile.

POLVERE DI SENA Preparata Magistrale.

Rx. F Oglie, & folliculi di Se-
na onc. i. ½.
Gengiouro } an. 3. iii.
Mace }
Cinnamomo } an. 3. i. ½.
Tartaro }

POLVERE DI TVR- bithi Magistrale.

Rx. T Vrbithi fini 3. i.
Gengiouro bianco 3. ii.
Hermodattili 3. ½.
Zucchero bianco onc. ½.
Fa poluere sottile.

VN'ALTRA ATTRI- buita à Auicenna.

Rx. G Engiouro }
bianco } an. 3. x.
Maltice eletto }
Turbithi fini }
Zucchero bianco 3. xxx.
Mescola, & fa poluere sot-
tile.

S POL-

PARTE TERZA

POLVERE LASSATI-
ua Magistrale.

Fa poluere, & vfa come di
sopra.

Rx. **T** Urbithi
Gengiouo
Cinnamomo
Mastice
Galanga
Cardamomo
Gherofani
Anici
Hermodattili
Scamonea
preparata
Foglie di Sena
Zucchero bianco
Poluerizza sottilmente.

onc. i. POLVERE MAGI-
strale da Sopposta, & leua.
re il dolore.

POLVERE DA SOP-
poste comune Magistrale.

Rx. **A** Loè
Cimino
Sal Gemma
Ruta
Poluerizza, e fa sopposta con
Mele quanto basta.

Rx. **C** Ymino
Ruta
Castoro
Oppio
Fa poluere, & con mele fa
sopposta.

POLVERE CAPITA-
le calda Magistrale.

Rx. **S** Tecade
Noci mo
teade
Bettonica
Barbe di Peonia
Sermontano
Perla
Legno aloè
Gherofani
Musco
Ambra
Fa poluere.

VN'ALTRA PIV ACV-
ta Magistrale.

Rx. **A** Loè
Helleboro
nero
Centaurea
Cymino
Ruta

POLVERE CAPITA-
le temperata Magistrale.

Rx. **R** Ose
Sandali bianchi
Lambrusca
Bettonica
Stecade

Barbe

DEL RICETTARIO:

207

Barbe di Peonia } an. 3. i.

Salvia

Perla

Gherofani

Sandaracha

Poluerizza sottilmente.

POLVERE DA NET-
tare i denti Magistrale.

Rx. **C** Orno di cer-
uio arso

Pomice

Tuzia preparata

Cinnamomo

Siderite arsa

Musco

Mescola, & fa poluere.

g. vi.

VN' ALTRO TEMPE-
rato Magistrale.

Rx. **R** Oserosse
Coralli rossi

Scorze di Cederno

Osso di cuore di

ceruio

Grana

Sandali bianchi

rossi

Citrini

Zafferano

Gherofani

Cinnamomo

Legno aloè

Ambra

Canfora

Pesta come di sopra.

an. 3. i.

an. onc. ½.

an. 3. i.

3. ½.

3. ii.

SPEZIE DI PITTIMA

Cordiale fresco Ma-
gistrale.

SPEZIE PER PITTI-

ma da fegato fresco Ma-
gistrale.

Rx. **S** Andali

bianchi

rossi

Citrini

Been bianco

rosso

Grana

Osso di cuore

di Ceruio

Pesta sottilmente le cose da
per se, & mescola, & serba in va-
so di vetro benissimo turato.

an. onc. ½.

an. 3. i.

Rx. **S** Andali

bianchi

rossi

Citrini

Rose

Coralli

Spodio

Canfora

Poluerizza come di

sopra.

an. onc. ½.

an. 3. i.

3. i.

S s VN

VN'ALTRO CALDO

Magistrale.

R. Ose
Sandali
bianchi
rossi
Assenzio
Schinantho
Spodio
Nardo indica
Cinnamomo
Musco
Fa poluere sottile.

an. onc. $\frac{1}{2}$.

Sandali rossi
Corno di cer-
uio arso

Perle
Rose rosse
Bolo
Aristolo. tonda
Pimpinella
Myrrha
Zedoaria
Canfora
Seme di cederno
Zafferano
Hyacinto

an. 3. i.

an. 3. $\frac{1}{2}$.

Fa poluere sottile.

POLVERE CONTRO

à Peste Magistrale.

R. Dittamo di
Candia
Coralli bianchi
Tormentiilla
Bolo
Genziana
Terra sigillata
Fa poluere sottile.

an. onc. i.

onc. $\frac{1}{2}$

POLVERE DA RO-

gna Magistrale.

R. Zolfo
Cymino
Coccole d'alloro
Strafizzaca

an. onc. i.

Fa poluere da vsarsi con

Olio rosato quanto basta.

VN'ALTRA

Magistrale.

R. Adici di tor-
mentiilla
Sandali citrini
Terra sigillata
Zucchero bianco
Dittamo di can-
dia

an. 3. ii.

VN'ALTRA PIV

potente.

R. Ytargiro
Helleboro nero
Zolfo
Nitro
Perfa
Pesta.

an. 3. i.

an. 3. ii.

POL

DEL RICETTARIO.

209

POLVERE CEPHA- VN'ALTRA DI TRI-
lica di Lucio Cathagete se- *phone secondo Galeno, & leua*
condo Galeno. *la scaglia dell'ossa.*

Rx. **G** Hiaggiuolo 3.iiii.
 Aristolochia }
 tonda } an. 3. ii.
 Manna d'incenso }
 Panace, cioè radice 3. iiiii.
 Fa poluere.

VN'ALTRA ATTRI-
buita à Galeno.

Rx. **G** Hiaggiuolo }
 Aristolochia }
 tonda } an. 3. i.
 Orobi }
 Manna d'incenso }
 Poluerizza sottilmente.
 Alcuni vi aggiungono
 Radici di Panace, & Cadmia
 lauata.

VN'ALTRA DI XE-
nocrate secondo Galeno.

Rx. **F** Arina d'Orobi rossi-
 gni 3. viii.
 Ghiaggiuolo 13. x.
 Incenso chiaro }
 Aristolochia } an. 3. v.
 Scaglie di rame }
 Poluerizza come di sopra.

Rx. **S** Corza di }
 pinaastro }
 Scaglia di rame } an. 3. vi.
 Pomice arsa }
 Manna d'incenso }
 Ghiaggiuolo illi- }
 rico } an. 3. iiiii.
 Aristolochia ton- }
 da }
 Ragia secca }
 Aloè } an. 3. ii.
 Myrrha }
 Poluerizza come di sopra.

POLVERE COSTRET-
tina tratta da Galeno.

Rx. **A** Loè noi pi-
 gliano il vol-
 gare epatico
 Manna d'incenso
 Scorza di pino
 Terra lemnia
 Berberi } an. 3. i
 Bolo armeno }
 Lapis hematite }
 Hypocistide }
 Zafferano }
 Galla acerba }
 Puolsi fare ancora con altre
 cose simili come
 Scorze di melagrana, & som-
 macco balaufti, & altri secon-
 do

do che fa bisogno,

Fa poluere sottile.

VN'ALTRA DEL ME- POLVERE CAUSTI-
*de simo emplastica.**ca gialla da ritenere il san-
gue secondo Galeno.*

R. **R** Agia fritta }
 Fior di farì } an. 3. iii.
 na di grano }
 Gesso }
 Fa poluere.

Puossi ancora fare con altre co-
se simili alle predette.VN'ALTRA DEL
Medesimo.

R. **I** Ncenso } onc. i.
 Aloë } onc. ½.
 Fa poluere.
 Vñ si à modo d'Impiaastro con
 chiara di uouo su peli di lepre.

POLVERE DA IN-
*carnare, e stagnare il san-
gue di Giouanni di
Vico.*

R. **A** Loè epatico } an 3. i.
 Myrrha }
 Sarcocolla } 3. i. ½.
 Incenso }
 Farina volatile } an 3. ii.
 Sangue di drago } an. 3. ii. ½.
 Terra sigillata }
 Tuzia }
 Lytargiro } an. 3. i.
 Draganti }

R. **C** Alciti } 3. c.
 Calcantho } 3. l.
 Myli abbronzato } 3. xxv.
 Rame arso } 3. xii. ½.
 Fa poluere sottile,

VN'ALTRA SECON-
do il medesimo.

R. **P** Apyro noi }
 pigliamo la }
 carta arsa }
 Piombo arso } an. onc. i.
 Rame arso, e lauato }
 Arsenico }
 Scaglie di Ferro }
 Zolfo viuo } onc. ½.
 Fa poluere.

PRECIPITATO DI
Giouanni di Vico.

R. **S** Alnitro } lb. i. ½.
 Vetriuolo ro- }
 mano } an. lib. i.
 Allume di rocco }
 Distilla per limbicco di ve-
 tro, & quanto è più forte la di-
 stillazione, tanto è migliore;
 & per forte distillazione s'in-
 tende, che si dia tanto tempo il
 fuoco

fuoco alla boccia, che da quella
al recipiente passino gli spiriti di
quelle materie, che vi sono de-
tro, & di detta piglia lib. i. $\frac{1}{2}$.
Argento viuo lib. i.
Altri ne pigliano lib. mezza.

Metti in boccia con cappello
ben lutato, & cosi luta il recipie-
te; che non i vapori, & destilla
tanto, che la boccia diuenti ros-
sa, serba l'acqua da per se, &
spezza la boccia, & l'argento,
che è restato sarà calcinato, che
gl' Alchimisti chiamano preci-
pitato: il quale macina in sul
marmo con vna pietra, & ri-
metti in boccia con l'acqua, che
passò: & di nuouo metti à lim-
bicare tato, che l'acqua sia lim-
bicata, & spezza di nuouo la
boccia, l'argento, che è rimasto,
rimacina sul marmo; & quan-
do è macinato, mettilo in vn
calderotto su carboni accesi be-
ne, & rimena con vn bastone
sempre per vn' hora, e mezzo;
perche cosi la poluere diuenta
migliore; & quando è venuto
alla perfezzione, diuenta piu
chiaro del minio.

PRECIPITATO BI-
gio *Magistrale.*

R. **Z**olfo viuo lib. i.
Soluiilo al fuoco in vaso
di terra aggiugnendoui

Argento viuo prepar. onc. iiii.
Poluere di Vetriuolo adusto
once.

Mescola, & fa massa; la qua-
le poni in vn coreggiuolo co-
perto con vn' altro, & luralo:
& il coperchio habbia di so-
pra vn spiracolo grande quato
vna crazia: di poi per detto spi-
racolo spargi sopra dette cole.

Salnitro pesto onc. i.

Et sopra detto Salnitro per
lo spiracolo detto getta vn car-
bone acceso, il quale accenderà
il Salnitro, & il zolfo, & rima-
ne l'argento calcinato: il quale
cauerai, e netterai dalle fecce
per vsare.

VN' ALTRO MA-
gistrale.

R. **S** Alnitro }
Allume } an. lib. v.
di rocca rosso }

Mescola, & poni in limbic-
co à stillare, dando nel fine fuo-
co di Leone, tanto che sieno pas-
sati tutti gli spiriti di dette ma-
terie, & di detta acqua piglia
libbre iiii.

Nella quale poni argento vi-
uo purgato lib. iiii.

Riponi al fuoco in limbicco
come di sopra, & stilla, & se pas-
seranno gli spiriti bene, la me-
desim' acqua seruirà per vn'al-
tra

tra volta, pigliando manco argento viuo a proporzione. Et non hauendo il colore che si desidera nel precipitato, rimetti in boccia, & limbicca come di sopra nella medesima acqua. Volendo correggere il precipitato, accioche dia manco dolore, mettilo in vn tegame di terra sopra al fuoco spargendoui sopra tanta acqua di piantaggine, che si riduca in forma di linimento, & dagli tanto fuoco, che egli si secchi, rimenantolo continuamente con vn bastone di legno.

VN'ALTRO MAGI- *strale semplice.*

Rx. **A**rgento viuo purgato lib. ii.
Mettilo in vaso da stillare chiamato frate; il quale sia vnito a vn'altro frate; & ciascuno da per se sia di tenuta di libbre sei, & lutati bene da pie, & da capo, darai lento fuoco al frate, doue è l'argento viuo, seguendo così tanto, che egli fugga nell'altro frate; & così da fuoco a quello doue è corso; & seguita tanto hora all'vno, & hora all'altro di dare il fuoco, che l'argento sia benissimo calcinato, che sarà all'hora, che l'argento non si mouerà più nella boc-

cia, ò vaso predetto, poi caualo, & vfa.

SALE THERIACALE *Di Galeno.*

Rx. **Q**uattro vipere simili a quelle della Theriaca, & prese nella medesima stagione, ma serbate nō più che due giorni soli. Et se è possibile hauerle prese il giorno medesimo, che tu le vuoi vfare, è meglio.

Sale ammoniaco cioè sal gēma ò sale comune bianco di caua, & tenuto alquanto all'aria lib. xxvii. δ . i. 3. vii. $\frac{1}{2}$

Genziana di Candia tagliata in pezzetti

Aristolochia tonda } an. lib. i. $\frac{1}{2}$

Cime di centaurea min. lib. ii.

Cardamomo

armeniaco } an. lib. $\frac{1}{2}$.

Marrobbio

Scordeo montano

Querciuola di cādia } an. lib. i.

Seme di ruta domestica

Incorpora ogni cosa cō me-

le attico. Poi presa vna pentola

nuoua fatta d'argilla, metti-

ui la metà delle dette cose. Di

poi vi caccia le quattro suddette

vipere viue con cinque cipolle

di scylla fresche, serbate di poco

& tagliate in pezzuoli. Et in

ultimo

DEL RICETTARIO.

213

vlrimo messauì l'altra metà del
le cose antescritte, cuoprila be-
ne, & con loto intrasala diligen-
temente, facendo su'l coper-
chio quattro buchi soli à cagio-
ne che il vapore, il quale vsirà
d'elsi, & ti possa di mano in ma-
no mostrare il termine della
cottura: perche il fummo, il qua-
le vsirà de' buchi da principio
torbido, & scuro, ti mostrerà,
che il fuoco è già penetrato,
& giunto alle vipere, & allho-
ra auuertisci bene, che egli non
ti entri in bocca, o per il naso
Ma non prima tu vedrai, cessa-
to il fummo, vsire per i mede-
simi buchi, vna fiamma picco-
la, & sottile; che giudicando
che tutte le cose, chiuse nella
pentola, sieno bene arrostate;
tu leuerai la pentola dal fuoco,
& la porrai in luogo, oue ella
sia à freddarsi vn giorno, et vna
notte: di poi sturatela, & caua-
tone le cose abbruciate, le peste-
rai, & le staccrai, aggiugnend-
doui le sottoscrutte cioè.

Seme di ruta	}	an. onc. viiii.
saluatica cioè		
harmel	}	an. onc. vi
Hysopo di cādia		
Seme di finocchio	}	an. onc. vi
saluatico		
Nardo celtica	}	an. onc. viii.
Strachi scitica		
Petrosel. macedonico		

Racemi d'Amomo	onc. iiii.
Ciocche d'origano heracleoti-	onc. viiii.
co	
Seme d'hormino abbronzato	onc. iiii.
Cime di thymo attico	onc. 9.
Foglie di malabatro indiano	iii.
onc.	
Polpa di coccole di ginepro la-	lib. ii.
conico	
Seme di coriandolo domesti-	lib. ½.
co	
Pepe bianco	} an. lib. ii.
Pepe nero	
Radici di Silphio	onc. x.
Gengiouo non tarlato	lib. ii.
Seme & radici di Satyrion	lib. ½.
Puleggio montano	lib. ½.
Seme di Sefeli mas-	} an. onc. 6
siliense giallo	
Seme di tordilio	
montano	
Menta	
Casia ottima	onc. ii.
Cinnamomo	onc. i.
Pesta sottilmente le sopra-	
scritte cose, e stacciale. Di poi	
ripestale, & ristacciale tanto,	
che le diuentino poluere finis.	
& riposte in vaso di vetro con-	
seruale diligentemente, & non	
le mettere in vso, se non dopo	
quaranta giorni. Et perche al-	
cuni altri vsano di mettere in	
vece delle vipere, ad abbruciare	
i trocisci di vipera; però volen-	
dogli mettere nel sale sopradet-	
to,	

zo, si deue (come auuertisce Ga-
leno nel capitolo proprio della
composizione del sale Theria-
cale) pigliare tanti trocisci di
vipera in cambio delle vipere
viue, quanti se ne cauerebbono
della carne di quatero vipere. I
legni, per i quali si conosce, se il
sale è ben fatto, sono, che gu-
standolo non ti sappia di cenere,
e guardandolo non ti paia
nero.

POLVERE DI GRAN-
chi di Eschione.

R. **P** Oluere di Granchi pre-
parata onc. x.
Genziana onc. v.
Incenso onc. i.
Fa poluere.

VN'ALTRA MA-
gistrale.

R. **P** Oluere di Granchi pre-
parata onc. ii.
Genziana poluerizzata onc. $\frac{1}{2}$.
Poluere di barbe di rosa cani-
na. onc. i.
Mescola.



DELLE PIL-
LOLE.



PILLOLE BECCHI-
che prime di Mesue.



ECIPE sugo di lo-
gorizia.
Zucchero bianco
an. 3. viii.

Amido di grano }
Draganti } an. 3. iiii.
Mandorle dolci }
Mucellaggine di seme di coto-
gne, o di psillio quanto basta.
Pesta, & fa pillole.

PILLOLE BECCHI-
che seconde di Mesue.

R. **A** Mido
Draganti
Mandorle dolci
monde
Faue sgusciate } an. 3. ii.
Semi di Papaueri
Cortecce di Papa.
Gomina Arabica
Bolo Armeno
Mucellaggine di Psillio, & di
seme di cotogne quanto basta.
Mescola,

DEL RICETTARIO:

215

Mescola, & fa pillole.

PILLOLE COMVNI di Rasi.

PILLOLE BECCHI- che bianche Magistrali.

Rx. **Z** Vecchero }
Candi } an. onc. vi
Amido }
Penniti } onc. iii.
Draganti } onc. ii.

Infondi i Draganti in acqua
rosa, per vn dì, e fa pillole.

PILLOLE BECCHI- che emplastiche di Galeno.

Rx. **G** Omma } an. onc. $\frac{1}{2}$.
Draganti }
Sugo di logorizia } onc. i.
Sapa quanto basta.
Galeno non vi pone la dose.

PILLOLE BECCHI- che con trementina di Galeno.

Rx. **P** Epe }
Casia } an. 3. ii.
Cinnamomo }
Galbano } an. 3. i.
Trementina }

Mele stiumato, quanto b.
Noi l'habbiamo dosate in
questo modo sopradetto.

Rx. **A** Loè succotrino onc. ii.
Myrrha } an. onc. $\frac{1}{2}$.
Zafferano }
Vino bianco quanto basta.
Fa pillole.
Questa composizione s'v-
sa ancora in poluere.

PILLOLE CONTRO à peste Magistrali.

Rx. **M** Yrrha }
Zafferano } an. 3. i.
Polo armeno }
Coralli rossi }
Carabe }
Mirabolani cheboli. } 3. ii.
Aloè succotrino } 3. vii.
Vino bianco quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI HIERA semplice di Galeno Ma- gistrali.

Rx. **S** Pezie di Hiera semplice
di Galeno onc. ii.
Mele rosato colato, quanto b.
Fa pillole.

PILLOLE DI HIERA con Agarico Magistrale.

Rx. Spezie di Hiera semplice di
Ga-

PARTE TERZA

Galeno }
 Agarico trocisca } an. 3. iiii.
 Aloë succotrino } onc. i.
 Mele rosato colato quanto b.
 Fa pillole.

PILLOLE DI HIERA
Con agarico di maestro Antonio da Scarperia.

Rx. **A** Loë epatico } 3 xv.
 Cinnamo }
 mo
 Nardo indica
 Zafferano
 Schinantho
 Bacchera
 Mastice
 Casia } an. 3. i.
 Silobalsamo
 Carpobalsamo
 Viole
 Rose rosse
 Epithimo
 Coloquintida
 Agarico eletto } an. 3. ii.
 Turbithi fini }
 Rhabarbaro } 3 iii.
 Scamonea preparata } 3. iiii.
 Theriaca } onc. ii.
 Trebbiano quanto basta.
 Fa pillole.

PILLOLE DA MATRI-
*ce attribuite ad Aui-
 cenna.*

Rx. **D** Oronici }
 Zedoaria } an. 3. i.
 Noci moscade
 Castoreo
 Seme d'Appio }
 d'Aneto } an. 3. iiii.
 Perle
 Hyosciamo } g. iiii.
 Acqua d'Artemisia quanto b.

PILLOLE SIMILI
*Alle Alepbangine attri-
 buite à Galeno.*

Rx. **C** Innamo- }
 mo }
 Calamo aromat. }
 Casia } an. onc. i.
 Xilobalsamo
 Schinantho
 Datteri

Soppella ogni cosa, & infon-
 di in acqua piovana q. b.

Et tieni infuso in vna pento-
 la nuoua, di poi cuoci a confu-
 mazione della metà, & cola; &
 in detta colatura metti Aloë la-
 uato più volte in acqua piovana,
 & poluerizzato lib. i.

Incorpora in detta decoz-
 zione, & tieni al sole ne' di ca-
 niculari, tanto, che sia rasciut-
 to, & di poi aggiugni.

Zaff-

DEL RICETTARIO.

217

Zafferano
Myrrha } an. onc. i.
Mastice
Mescola, & fa pillole.

PILLOLE ALEPHANGINE di Mesue.

Rx. Cinnamomo }
Cubebe }
Legno aloè }
Calamo aroma. }
Mace }
Noci moscade }
Cardamomo } an. on. i.
Gherofani }
Asaro }
Mastice }
Schinantho }
Nardo indica }
Carpobalsamo }
Assenzio secco } an. 3. v.
Rose }

Pesta grossamente, & infon-
di in libbre dodici d'acqua co-
mune: poi cuoci à cōsumazio-
ne delle due parti, poi frega
bene, & cola, & spremendone
l'aquosità; & piglia aloè zoco-
terino buono lib. i.

Laualo in vaso di terra in-
uetriato con acqua piovana
piu volte, di poi seccalo, &
gettaui sopra di detta colatu-
ra. lib. ii.

Et al sole va rimenantol'a-
loè, & l'acqua, tanto che s'in-

corporino insieme; di poi ag-
giugni.

Mirrha } an. 3. v.
Mastice }

Zafferano 3. iii.

Rimena con diligenza, &
mettiui sopra il restante della
decozione, & rimena tato, che
si secchi.

Fanne pillole alla grandez-
za di ceci.

PILLOLE DE TRIBUS Magistrali.

Rx. Habarbaro }
Agarico } an. 3. i. ½
Aloe lauato.

Fa pillole con oximel sem-
plice, & spruzzauì sopra vno
co di vino bianco.

PILLOLE DI RHABARBARO di Mesue.

Rx. Rhabarbaro fine 3. iii.
Sugo di logorizia }
d'assenzio } an. 3. i.

Mastice }
Mirabolani citrini 3. iii. ½.

Seme d'Appio } an. 3. ½.
di Finocchio }

Trocisci diarhodon 3. iii. ½.

Hiera picra 3. x.

Acqua di finocchio quanto
basta.

Fa pillole.

T PIL.

PILLOLE MASTICI. PILLOLE D'AGARI-
ne del Conciliatore. *co di Mesue.*

Rx. Mastice 3.iiii.
 Agarico buono 3.iii.
 Aloë elettissimo 3.x.
 Mescola, & fa pillole con
 Sapa quanto basta

PILLOLE ASSAIA-
ret d' Auicenna, secondo
Gentile da Fuligno.

Rx. **P** O'uere di Hiera sem-
 plice di Galeno 3.ii
 Mastice } an. 3.i.
 Mirabolani }
 Aloë
 Sciroppo di Stecade quanto
 basta.
 Fa pillole.

PILLOLE DI FVMO-
sterno d' Auicenna.

Rx. **M** irabolani }
 Citrini } an. 3.v.
 Cheboli }
 Indi }
 Aloë zocoterino 3.vii.
 Scamonea 3.v.
 Sugo di Fumosterno quanto
 basta.
 Fa pasta tenera, & lascia ra-
 sciugare, & rimetti di poi del-
 l'altro sugo, & fa il medesimo
 fino in tre volte, & fa pillole.

Rx. Agarico 3.iii.
 Ghiaggiuolo }
 Marrobbio } an. 3.i.
 Myrrha }
 Turbithi 3.v.
 Spezie di hiera picra 3.iiii.
 Coloquintida } an. 3.ii.
 Sarcocolla }
 Lima l'Agarico, & pesta l'al-
 tre cose, & fa pillole con
 Sapa quanto basta.

PILLOLE AGGREGA
tine di Mesue della prima
descrizione.

Rx. **M** irabolani }
 Citrini } an. onc. 1/2
 Rhabarbaro }
 Sugo d'Eupatorio }
 cioè herba giulia, }
 che è l'Agerato di } an. 3.ii.
 Dioscoride }
 d'Assenzio }
 Scamonea antiochena prepa-
 rata 3.vi.
 Mirabo. cheboli }
 Indi }
 Agarico } an. 3.ii.
 Coloquintida }
 Polipodio }
 Turbithi buoni } an. 3.vi.
 Aloë }
 Mastice }
 Rose }
 Sal

DEL RICETTARIO. 219

Sal gemma
Gengiouo
Epithymo
Anici

} an. 3. i.

Pesta grossamente, & fa pil-
lole grosse da vna drāma à 3.
i $\frac{1}{2}$. l'vna con
Lattouaro Rosato di Mesue
quanto basta.

PILLOLE SINE QVI *bus di Niccolao.*

Rx. **A** Loè lauato 3. xiiii.
Mirabolani
citrici

Cheboli
Bellirici
Emblici
Indi
Rhabarbaro
Mastice
Assenzio
Rose
Viole
Sena
Agarico
Cuscuta

} an. 3. i.

Scamonea ben pol. 3. vi. $\frac{1}{2}$

Infondi la Scamonea in fu-
go di finocchio quanto basta.
Dissoluta, che ella è, legala in
pezza lina, & spremi forte cō
le mani vnte con olio violato,
& con la detta spremitura fa
pillele.

PILLOLE LVCIS

minori di Mesue.

Rx. **X** llobalsamo }
Carpobassa } an. 3. i.

mo 3. v.

Celidonia
Rose
Viole
Assenzio
Eufragia

} an. 3. iii.

Sena
Epithymo
Mirabol. Citrici
Indi
Cheboli

Emblici } an. 3. ii. $\frac{1}{2}$.

Bellirici
Agarico
Golocynthida
Schinantho
Lizio

Lapis lazzoli
Aloè buono onc. vi. 3. i.
Sugo di finocchio, o di Celido-
nia quanto basta.
Fa pasta.

PILLOLE AVREE *di Niccolao.*

Rx. **A** Loè }
Scamonea } an. 3. v.
preparata

Rose } an. 3. ii. $\frac{1}{2}$.
Seme d'appio }
Seme di finocchio } an. 3. i. $\frac{1}{2}$.
d'Anici

T z Ma-

Mastice
Zafferano } an. 3. i.
Polpa di colocynt. }
Acqua d'infusione di dragan-
ti quanto basta.
Fa pasta.

PILLOLE AVREE
Turbithate di Mesue.

Rx Aloë 3. xii.
Mastice }
Rose } an. 3. vii.
Mirabolani citrini 3. x.
Zafferano 3. iii.
Turbithi gommosi 3. xvi.
Poluerizza, & cō sugo d'as-
senzio fresco quanto basta.
Fa pasta.

PILLOLE COCHIE
di Rasis.

Rx Spezie di Hiera picra 3. x
Polpa di colocynth. 3. iii. 3. i.
Scamonea 3. ii.
Turbithi } an. 3. v.
Stecade }
Sciropo di stecade quanto
basta.
Fa pasta.

PILLOLE DI CO-
locynthida di Galeno.

Rx Colocynthida one. $\frac{1}{2}$.

Aloë succotrino } an. onc. i.
Scamonea prep. }
Pesta quello è da pestare, &
con $\frac{1}{2}$ di sugo d'assentio fa
pasta.

PILLOLE D'HERME-
te cō trocisci di colocynthida
secondo Mesue.

Rx Trocisci alādahal 3. xii.
Spezie di hiera sempli
ce 3. vii.
Mastice 3. ii.
Sal gemma 3. i. $\frac{1}{2}$.
Ladano buono, & eletto onc. i.
Pesta ogni cosa eccetto il la-
dano, & il mastice, & staccia.
E il mastice si macini con vn
poco d'olio di noci, col qual
mastice gli spezii si intridino.
Di poi col ladano pesto i mor-
taio con pestello caldo, fa pillo-
le grosse.

PILLOLE D'HERMO-
dattili maggiori di Mesue.

Rx Hermodat-
tili
Mirabol. citrini
Aloë } an. 3. vii.
Turbithi }
Colocynthida }
Bdellio }
Serapino }
Castoro }
Sarcocolla } an. 3. iii.
Euforbio }
Opopo-

DEL RICETTARIO.

221

Opoponaco
Seme di ruta sal-
uatica
Seme d' Appio
Zafferano 3. i. $\frac{1}{2}$.
Sugo di cauolo quanto basta.
Fa pasta.

PILLOLE STOMATI- *che d' inuenzione di Mesue della prima descrizione.*

Rx. **T** Vrbithi fini 3. x.
Mastice 3. iiii.
Rose 3. iii.
Aloè onc. ii. 3. i.
Sugo d' Assenzio, quanto b.
Fa massa.

PILLOLE INDE DI *Haly secondo Mesue.*

Rx. **M** Irabol, indi
Helleboro
nero scanalato &
cauato il midollo } an. 3. v.
Polypodio
Epithymo } an. 3. vi.
Stecade
Agarico
Lapis lazzoli la-
uato
Colocynthida } an. 3. iiii.
Sale indo cioè
zucchero can
di
Sugo d' Eupato
rio } an. 3. ii.
Nardo indica

Gherofani 3. i.
Spezie di Hiera semplice
onc. i. $\frac{1}{2}$.
Sugo d' Appio quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE FETIDE *maggiori di Mesue.*

Rx **S** Erapino
Ammoniaco
Opoponaco
Bdelio } an. 3. v.
Colocynthida
Harmel
Aloè
Epithymo
Hermodattili } an. 3. ii.
Radici d' esula
Scamonea 3. iiii.
Turbithi 3. iiii.
Cinnamomo
Nardo indica } an. 3. i.
Zafferano
Castoreo
Gengiouro 3. i. $\frac{1}{2}$.
Euphorbio 3. ii.
Dissolui le gomme in acqua
cioè sugo di porri ; & fa pil-
lole.
Il sugo di porri, di finocchi,
& altro si purifichino.

T 3 PIL-

PILLOLE FETIDE PILLOLE DI SERA

*minori di Mesue.**pino di Mesue.*

Rx. **S** Erapino
 Hammoniaco } an. 3.v.
 Opoponaco }
 Bdellio }
 Myrrha }
 Turbithi } 3.x.
 Colocynthida } 3.vi.
 Dissolui le gomme in sugo
 di porri quanto basta.
 Pesta l'altre cose, & compo-
 ni pillole.

Rx. **S** Erapino
 Hammoniaco }
 Bdellio } an. 3.ii.
 Opoponaco }
 Aloë }
 Castoreo }
 Harmel }
 Colocynthida } 3.iii.
 Acqua di porri quanto basta.
 Fa pillole.

PILLOLE ARABICHE

secondo Niccolao.

PILLOLE DI BDELLIO

lio maggiori di Mesue.

Rx. **A** Loë onc.iiii.
 Radici di }
 Brionia }
 Scamonea prepa- }
 rata }
 Mirabolani }
 Citrini }
 Cheboli }
 Indi } an. onc.i.
 Bellirici }
 Emblici }
 Rose }
 Mastice }
 Asaro }
 Castoreo } 3.iii.
 Zafferano } 3.i.
 Sugo di finocchio quanto b.
 Fa pillole.

Rx. **B** Dellio onc i. ½.
 Ammi 3.iii.
 Mirabolani }
 cheboli }
 Indi }
 Bellirici }
 Emblici } an 3.ii. ½.
 Pettini marini }
 adusti, cioè nic- }
 chi adusti. }
 Carabe }
 Infondi il Bdellio in sugo di
 porri quanto basta, &
 Fa pillole.

DEL RICETTARIO:

223

PILLOLE DI SAR-

*cocolla di Haly secondo
Mesue.*

Rx. **S** Arcocolla 3.iii.
Turbithi 3.iiii.
Polpa di colocynt. } an. 3. i. ½.
Gengiouro
Sal gemma 3.i.
Dissolui la Sorcocolla cō ac-
qua rosa q.b.
Mescola con l'altre cose, &
fa pillole.

Myrrha

Gengiouro

Pepe nero

Pepe lungo

Casia

Mirabolani citrini

Bellirici

Emblici

Scamonea

Turbithi

Aloè

Infondi le gomme in acqua
di cauolo quanto basta,

Fa pillole.

an. 3 i.

3.ii.

onc. ½.

onc. i. ½.

PILLOLE D'EVPHOR-

bio di Mesue.

Rx. **E** Vphorbio }
Agarico } an. 3. ii.
Colocynthida }
Bdellio }
Serapino }
Aloè 3.v.
Acqua di porri quanto b. &
Fa pillole.

PILLOLE DI LAPIS

Lazzoli di Mesue.

Rx. **L** Apis lazzoli lauato co-
me s'è detto 3.v.
Epithymo } an. onc. i.
Polypodio }
Gherofani } an. onc. ½.
Anici }
Spezie di hiera picra 3.xv.
Scamonea }
Helleboro nero } an. 3. ii. ½.
Sale indo, cioè }
zucchero candi }
Agarico eletto onc. i.
Sugo d'endiua quanto ba-
sta,
Fa pillole.

PILLOLE D'OPOPO-

naco di Mesue.

Rx. **O** Poponaco }
Hermodattili }
Serapino }
Bdellio } an. 3. v.
Ammoniaco }
Colocynthida }
Zafferano }
Castoro }

PIL-

PILLOLE DE LAPI.

de Armeno di Mesue.

Rx. **L** Apis Armeno }
 lauato }
 Spezie di hiera } an. 3. v
 picra }

Polipodio }
 Epithymo } an onc. i.

Scamonea preparata 3. iii.

Gherofani 3. ii.

Sale indo, cioè zucchero can-
 di 3. i. ½.

Sugo di Solatro q b.
 Fa pillole.

PILLOLE CVM SEX

rebus di Galeno.

Rx. **A** Loè }
 Scamonea }
 Colocinthida } an. on. ½
 Agarico }
 Bdellio }
 Gomma Arabica }

Pesta, & fa pillole.

Noi vi aggiugniamo alcu-
 na volta il Rhabbarbaro, & l'in-
 corporiamo con sugo di betto-
 nica, o con la sua acqua.

PILLOLE CVM OC-

to rebus di Niccolao.

Rx. **A** Loè }
 Scamonea } an 3. ii.
 prep. }

Polpa di Colocyn-
 thida

Epithymo

Agarico

Mastice

Dauci di Candia

Mirab. cheboli

Affenzio

Pesta, & con

Sugo di Solatro q b.

Fa pillole.

PILLOLE D'OPPIO

Magistrali.

Rx. **O** Ppio }
 Zafferano } an. on. ½.

Casia

Vino bianco quanto basta.

Fa pillole.

PILLOLE DI CYNO

glossa di Niccolao.

Rx. **C** Ynoglossa }
 Noi piglia }
 mo le radici } an onc. ½.

Oppio

Seme di Hyoscia-

mo }

Myrrha trogloditica 3. vi.

Incenso Maltio 3. v.

Gherofani

Cinnamomo

Storace in lagri-

ma }

Acqua rosa quanto basta.

Fa

DEL RICETTARIO:

225

Fa pillole.

PILLOLE DI STY- race di Galeno maggiori.

PILLOLE D'ARNO- glossa Magistrali.

Rx **M** Yrrha
Incenso } an. 3. ii.
Sugo di logor.
Sugo di piantaggine quanto
basta.

Fa pillole.

Rx **M** Yrrha
Pepe
Cardamomo
Oppio } an. 3. ii.
Styrace
Castoro
Galbano
Sapa quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI STY- race di Mesue.

Rx **S** Tyrace liqui
da bianca in
lagrima, & qui di
sotto anco } an. 3. i.
Incenso mastio
Myrrha
Sugo di logor.
Oppio
Fa pillole.

PILLOLE HARMO- nie di Galeno.

Rx **S** Tyrace
Castoro } an. 3. iii.
Pepe
Cardamomo
Oppio
Myrrha } an. 3. iiii.
Seme di Hyoscia
mo bianco
Sapa quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI STY- race di Galeno minori.

Rx. Styrace 3. viiii.
Oppio } an. 3. iiii.
Myrrha
Sapa quanto basta.
Fa pillole.

PILLOLE DI SCRI- bonio secondo Galeno.

Rx **S** Erapino } an. 3. ii.
Myrrha
Oppio } an. 3. iiii.
Cardamomo
Castoro }
Pepe bianco 3. i ½.
Sapa quanto basta.
Fa pillole.

PA-

PASTICCHE.

PANELLINI FATTI

con olio d'Anici.

Rx **G**omma di draganti
cappati bianchi ℥. ii.
Infondi in acqua di fiori di
aranci q. b. & come sieno rin-
uenuti passa à staccio, & cō zuc-
chero fino poluerizzato q. b. fa
pasta soda, aggiugnendo per
ogni libra di pasta musco gra-
ni iii.

Si macini con vn poco di
zucchero fino, & si mescoli, &
forma Pasticche.

Si può aggiugnere a dette
Pasticche vn poco d'amido pe-
sto sottilmente.

Si possono fare altre pastic-
che, aggiugnendo alla mede-
sima pasta, per ogni l. b. di det-
ta Pasta

Spette di Draganti 3. vi.

ALTRE PASTICCHE.

Rx **D**raganti rinuenuti in
acqua di fiori di arāci
& passati à staccio }
Zucchero candi- } an. q. b.
do pesto }
Musco gr. iiii. per ogni libra di
detta pasta, & il musco si ma-
cini con vn poco di detto zuc-
chero m. & fa pasta, della qua-
le f. l. a. forma Pasticche.

Rx **Z**ucchero fine soluto in
acqua rosa ℥. iii.
Olio d'Anici 3 ii.
Fa morselletti in questo mo-
do.

Piglia del sopradetto zuc-
chero ℥. ½. & pestalo sottilme-
te con il quale vnisci l'olio det-
to, & quando il zucchero è cot-
to, dirompilo con la spatola à
forma di manuscritto, & subi-
to vnisci l'olio detto con il zuc-
chero, & così caldo getta sopra
il marmo, & fa rotelle, & in
questo modo si fanno morsel-
letti con gli altri olii stillati co-
me d'olio di cannella, di Garo-
fano, di Ginebro, & simili,



DE' TROCISCI
ET SIEFFI.TROCISCI DI VI-
pera secondo Galeno.R E C I P E Vipere
num. xx.

Pigliansi le vipere nella fine della primavera, & quando la primavera fusse più fredda, che l'ordinario, possonsi pigliare nel principio della state; in luoghi discosto dal mare, & da luoghi paludosi. Eleggonsi le femmine agili à muoversi, & di colore rossigno, che non sieno grauide, le quali hanno il capo stacciato, largo, & il collo più lungo, & più sottile de' masti, & hanno da ogni banda più di due denti, il ventre più lungo, & più largo, il sesso vicino alla coda, & la coda minore, la quale non tégono raccolta, ma distesa; & vanno quietamente, & nello andare muouono più le parti di dietro vicine alla coda. Eleggonsi quelle che sono d'aspetto più fiere, & intrepide, & che hanno gli occhi rosseggianti, & prese di fre-

sco. Appruoua pur Galeno le vipere prese nella fine della primavera, o principio della state: che quando le sono state poco fuori della terra. Però è difficile nel tempo, che dice Galeno, trouarle senz'vuoua. Nel qual caso è stato disputa se sono pregne o no. Ma è ben cosa certa che sono inutili quando hanno l'vuoua grosse, & lineate di sangue. Tagliasi il capo, & la coda con quattro dita appresso, Et queile, che hanno moto gagliardo, & che per buono spazio si muouono, poi che sono tagliate, & che versano sangue assai, sono migliori. Le quali scortica, & leua via le budella, e il grasso: di poi cuoci in vna pentola di terra ben cotta in acqua di fonte; messo ui dentro come di Aneto fresco, & nella fine vn poco di sale, se le vipere sono prese nella primavera; ma se nel principio della state, non vi si deue mettere il sale. Cuoci à fuoco di carboni accesi, o di fermenti di vite tanto, che le spine si separino dalla caroe; leua da fuoco, & netta la carne dalle spine & pestala da per se diligentemente senza pigliare della cottura: & aggiugnui poluere di pane biscottato, tanto, che basti à formare trocisci, che è (secondo

do Galeno) la terza, ò la quarta parte. Fa trocisci sottili, & piccoli, & mentre gli fai, habbi le mani vnte con l'opobalsamo, & seccali all'ombra in vna stanza in palco, doue non sia poluere, volta à mezzo giorno: riuoltandogli spesso per quindici giorni, & più tanto, che sieno secchi bene, & ripongli in vaso di vetro, ò d'oro, & tura bene. Durano vn'anno in loro perfezzione, ancorche meglio sia comporre la Theriaca fra l'anno, che essi sono composti. Chi gli vuole conseruare più tempo, bisogna, che spesso gli netti da certa poluere, che e fanno, perche non gli nettando intariano, & così facendo si conseruano in buono essere più di vno anno.

La proportionone del biscotto rispetto alla carne della vipera netta dalle lische, & scolata bene da'l brodo, sia dalle S iii di poluere di biscotto fino in iiii . al più per libra di carne, che sogliono tornare circa S vi , secchi.

TROCISCI DI SCYL.

la di Galeno.

Rx **S** Cylla colta nel principio di Luglio, la quale sia di mediocre grandezza, piena di

fugo, & bianca; leua la prima scorza di fuori, & la parte dura, doue sono attaccate le radici, & riuolgila in pasta lieuita, & cuoci in forno, tanto, che la pasta sia secca bene, & che forandola con vn stiletto di legno, si senta la cipolla tenera per tutto, & allhora caua, & piglia le parti di dentro più tenere, & pesta diligentemente: & aggiugni à ogni libra farina d'Orobi detti volgarmente veggioli bene stacciata, & buona, & fresca once otto, & fa trocisci di peso di dramme due l'vno stacciati, & secca in vna stanza in palco volta à mezzo giorno, ma che non habbino sole, ne poluere, riuoltandogli spesso insino, che sieno ben secchi, & riponi come di sopra si disse de' trocisci di vipera.

TROCISCI HEDY.

croi d'Andromaco secondo Galeno.

Rx. **M** Aro
Alfaro

Maiorana

Aspalatho

Calamo odorato

Schinantho

Phu pontico

Xilobalsamo

Opobalsamo

Cin-

DEL RICETTARIO:

229

Cinnamomo
Coſto
Myrrha
Malabatro
Nardo indica
Zafferano
Caſia
Amomo
Maſtice Chia
Vino Falerno q.b.

Fa trociſci, vngendo le mani con l'opobalfamo, & ſeccan ſicome di ſopra.

Per il Phù Pontico ſi tolga il Teſcano.

CROCOMAGMA DI

Damocrate ſecondo Galeno.

Rx. Zafferano eletto
Myrrha groſſa
Roſe roſſe ſecche
Amido peſto ſottilmente
Gomma bianca peſta ſottilmente
Con maluagia garba q.b.
Fa trociſci.

CIPHI DI DAMO-

erate ſecondo Galeno.

Rx. Zibibbo damasceno purgato da noccioli, & dalle buccie
Terebinto
Myrrha
Schinantho

Calamo aromatico
Cinnamomo
Bdellio vngulato
Nardo indica
Caſia
Cypperi mondi
Coccole di ginepro groſſe, & mature
Alpalatho
Zafferano
Mele q.b.

Vino odorifero vn poco
Fa trociſci in queſto modo cioè. Pôghinſi nel vino la myrrha, & il bdellio in vn mortajo, & peſta a conſiſtenza di mele, & poi gettaui ſopra il mele & la polpa delle paſſule, & poi l'altre coſe, & fa paſtelli piccoli.

Delle coccole di ginepro noi vſiamo quelle del Laconico.

TROCISCI ALAN-

dahal di Meſue.

Rx. Polpa di Colocynthida bianca ſoffice, & purgata dal ſeme
Taglia ſottilmère, & frega con olio roſato
Draganti
Gomma arabica
Bdellio

Infondi in acqua roſa per quattro di, di poi cola per pezza.

V za,

za, & spremi forte, & con vna parte di detta incorpora la colocynthida, & fa pasta, & ralcuiga all'ombra; di poi ripesta, & aggiugni l'altra parte della spremitura, & fa trocisci. I quali si possono usare in tutte le ricette, doue entra la colocynthida.

Se bene altri testi hanno 3 x. di colocynthida, ci pare che a si poca massa sia non soloouerchia S i. d'olio, ma anco le 3. xviij. di gomme, & da rendere tal missione troppo in efficacia questi trocisci, ne da poterli usare in luogo della colocynthida: oue a S x. di essa & la quantita prescritta dell'olio, & l'infusione di 3. xviij. di gomme sia dauanzo a correggerla, & renderla pestabile, & cosi facendo appieno si obedisca alla preparatione intesa da Mesue.

TROCISCI D'AGARICO

co di Mesue.

R. **A** Garico onc. iij.
 Sal gemma onc. i.
 Oximele q. b.
 Lima l'agarico (Noi lo palsiamo per istaccio) & fa trocisci.
 Et questi s'intendino per agarico trociscato,

TROCISCI D'AGARICO

co di Galeno secondo Mesue.

R. **A** Garico eletto quanto vuoi
 Vino doue sia stato infuso Gengiouo q. b.
 Lima l'agarico, & fa trocisci.

Noi usiamo in cambio di limare l'agarico, passarlo per istaccio.

Et questi s'intendino per trocisci d'agarico.

TROCISCI DI ARHO

don di Niccolao.

R. **R** Ose fresche 3. iij.
 Spodio 3. iij.
 Sandali rossi 3. i. $\frac{1}{2}$. g. vii.
 Sandali bianchi 3. i. g. xii.
 Zafferano 3. ii. gr. vii.
 Canfora g. xii.

Componi cosi. Pesta le rose fresche in mortaio di pietra senza intermissione, & aggiugni l'altre cose ridotte in poluere sottile, & incorpora con acqua rosa quanto basta, in vltimo aggiugni la canfora, di poi secca all'ombra, & serba.

Questi trocisci si deuono fare il mese di Maggio.

TRO

DEL RICETTARIO: 231

TROCISCI DIARHO TROCISCI DI CAN- *don di Mesue.* *fora di Mesue.*

Rx. Rose rosse 3 viiii.
 Legno aloè } an. 3. iii.
 Nardo indica }
 Logorizia 3. iiii. ½.
 Spodio 3. i. ½.
 Mastice 3 ii.
 Zafferano 3. ii gr. vi.
 Vino bianco q. b.

Fa trocisci d'yna dramma
 l'vno.

Questi trocisci si mettono in
 tutte le composizioni di Me-
 sue, doue dica trocisci diarho-
 don, come quelli di Niccolao
 in quelle di Niccolao.

TROCISCI DI ROSE *di Mesue.*

Rx. Rose rosse onc. ½
 Legno aloè 3. ii.
 Mastice 3. i. ½.
 Affenzio romano }
 Cinnamomo } an. 3. i.
 Nardo indica }
 Casia }
 Squinanto }

Fa trocisci con vino antico,
 & decotto di cinque radici di
 dramme due l'vno.

Rx. Foglie di rose 3. iiii.
 Spodio 3. ii.
 Sandali citrini 3. ii ½.
 Zafferano 3. i.
 Logorizia 3. ii.
 Seme di citriuoli }
 di Poponi }
 di Cocomeri } an. 3. i.
 di Zucca }

Draganti }
 Gomma arabica }
 Nardo indica }
 Legno aloè }
 Cardamomo mag. } an. 3. ii.
 Amido di grano }
 Canfora }
 Zucchero fine } an. 3. iii.
 Manna }

Fa trocisci con mucellaggi-
 ne di psyllio cauata con acqua
 rosa.

TROCISCI DI GAL- *liamuscata di Mesue.*

Rx. Legno aloè 3. v.
 Ambra 3. iiii.
 Musco 3. i.
 Mucellaggine di draganti fat-
 ta con acqua rosa q. b.

Fa trocisci simili alle foglie
 di mortella, & riponi in vaso
 di vetro, & sigillinsi. Alcuni
 dissoluoano l'ambra in vaso di

V 2 vetro

vetro con olio di beē, & la mescolano con l'altre cose.

Noi gli facciamo senz'olio; & nel dissoluere l'ambra scaldiamo il mortaio, & pestello moderatamente.

TROCISCI D'ALIPTA

Muscata di Niccolao.

R Adano purissimo
onc. iij.

Styrace calam. ottima onc. i. $\frac{1}{2}$

Styrace rossa onc. i.

Legno aloē ottimo \mathfrak{z} ii.

Ambra \mathfrak{z} i.

Canfora \mathfrak{z} i. $\frac{1}{2}$

Musco \mathfrak{z} $\frac{1}{2}$.

Acqua rosa q. b.

Fa trocisci in questo modo.

Ne' giorni canicolari poni l'vna styrace, & l'altra, & il ladano in vn carino al sole, coperto con panno sottilissimo, accioche la poluere non vi cachi sopra, & come saranno mollificati dal sole, pongli in mortaio di bronzo scaldato dal sole, & con pestello di ferro scaldato similmente, pestagli forte insieme, fino à che gli acquistiuo colore nero; di poi aggiungi il legno aloē poluerizzato & di nuouo pesta insieme dette cose, & la canfora similmente. Poi stempera il musco in once tre d'acqua rosa, & cō parte di questa acqua bagna il mar-

mo prima ben netto, e riscaldato dal sole, & con vna pialla di legno piana bagnata cō detta acqua rimena vna dramma di questa mestura sopra al marmo lungo tempo, tanto che detta mestura acquisti forma di giunco, & colta del restante di detta mestura, & riponi spruzzandoui sopra detta acqua.

TROCISCI RAMICH *di Mesue.*

R Vgo d'acetosa onc. xvi.
Rose onc. i.

Coccole di mortine onc. ii.

Bolli vn poco, & cola, et alla colatura aggiugni.

Galla fresca, & humida trita finissimamente onc. iij.

Cuoci alquato, cola, & aggiugni di poi le sottoscritte cose ben peste.

Rose onc. i.

Sandali citrini \mathfrak{z} x.

Gomma arabica onc. i. $\frac{1}{2}$.

Carne di sōmaco } an. onc. i.

Spodio

Agresto secco \mathfrak{z} vii.

Sugo di coccole di mortine be-
pelle } onc. iij.

Legno aloē

Gherofani } an. \mathfrak{z} iij.

Mace

Noci moscade

Me-

DEL RICETTARIO:

233

Mescola ogni cosa secca in vaso di terra, & pesta sottilmente, & fa trocisci con dramme vna, & mezzo di canfora, & acqua rosa quanto basta, & rasciuga all'ombra.

Puolsi torre in cambio di sugo d'Acetosà, vino di cotingne acerbe, & è chi gli aromatizza con grani diciotto di musco.

L'agresto si secchi a'l Sole, come gl'altri sughi.

TROCISCI DI RHABBARO secondo Mesue.

Rx. Rhabbaro fine 3.x.
Sugo d'Eupatorio } an. 3. iiii.
Mandorle amare }
Rose 3.iii.
Nardo indica
Anici
Robbia da tintori
Seme d'Appio, } an. 3. i.
cioè prezzemol
lo
Assenzio
Asaro

Fa trocisci d'vna dramma, & mezzo l'vno con acqua d'eupatorio, o vino bianco quanto basta.

TROCISCI DI VIOLE solutini sotto nome di Trocisci humidi di Mesue.

Rx. Viole passe 3. xviii.
Turbithi 3. viii.
Seme di logorizia 3. iiii. ½.
Manna 3. iiii.
Fa trocisci
Qualche volta, secondo il bisogno, s'aggiugne drame due di scamonea.

TROCISCI DI LEGNO aloè della prima descrizione di Mesue.

Rx. **L** Egno aloè } an. 3. ii.
Rose rosse }
Mastice
Cinnamomo
Gherofani
Nardo indica
Mace
Noci moscade } an. 3. i. ½.
Cubebe }
Cardamom. min.
Cardamom. mag.
Pastinache
Gallia
Scorze di cederni.
Musco } an. 3. ½.
Ambra }
Mele pasulato quanto basta.
Fa trocisci

V 3 TRO-

TROCISCI DI CRO-

co di Niccolao.

Rx. Zafferano 3.iii.
 Rose }
 Ammi } an. 3. i. $\frac{1}{2}$.
 Myrrha }
 Legnoaloe 3.ii.
 Aequa rosa quanto basta.

Fa trocisci, & entrano nella Sotera, & nella Rubea.

TROCISCI D'EVPA-

torio di Mesue.

Rx. **M** Anna }
 Sugo d' } an. onc. i
 Eupatorio }
 Rose rosse onc. $\frac{1}{2}$.
 Nardo indica 13.iii.
 Spodio 3.iii. $\frac{1}{2}$.
 Rhabarbaro fine }
 Asaro } an. 3. ii.
 Anici }

Fa trocisci con sugo d'Eupatorio fresco.

TROCISCI D'ASSEN

Zio di Mesue.

Rx. **R** Ose rosse }
 Assenzio } an. 3. ii.
 Anici }
 Rhabarbaro }
 Sugo d'Eupator. }
 Asaro }
 Seme d'Appio }

Mandorle amare } an. 3. i.

Nardo indica }

Mastice }

Folio }

Sugo d'endiuiia quanto basta.

Fa trocisci.

Per Appio s'intende il prezzo molo come nelle succedeti ricette.

TROCISCI D'ANICI

di Mesue della prima descrizione.

Rx. **A** Nici }
 Eupatorio } an. 3. ii.

Seme d'Aneto }

Nardo indica }

Mastice }

Foglie d'Assenzio } an. 3. $\frac{1}{2}$.

Asaro }

Folio }

Appio }

Mandorle amare }

Cò sugo d'assenzio, & d'appio, fa trocisci.

TROCISCI EPATICI

*D'Asclepiade secondo**Galeno.*

Rx. **A** Nici }
 Seme d'Appio } an. 3

Asaro }

Mandorle amare }

monde }

Assenzio }

Acqua

DEL RICETTARIO.

253

Acqua piouana quanto basta.

Fa Trocisci.

TROCISCI DI MYR-
rha di Ras. *sis.*

TROCISCI DI MAN-
dorle amare di Paulo.

R. **A** Nici
Seme d' }
Appio } an. 3. ii.

Asaro
Cime d'assenzio
Mandorle amare
Acqua quanto basta.

Fa trocisci d'vna dramma
l'vno.

TROCISCI DI CAP-
peri di Mesue.

R. **S** Corze di radi
ci di capperi } an. 3. vi.

Seme d'Agno
Seme di Nigella
Calamento
Sugo d'eupatorio
Acoro

Mandarle amare } an. 3. ii.

Foglie di ruta
Aristoloch. rotō.
seme di nasturzio
Ammoniaco

Cyper } an. 3. i.
Cetracca }

Dissolui l'ammoniaco in a-
ceto. Pesta l'altre cose, & fa tro-
cisci. Alcuni raddoppiano
l'ammoniaco, & è meglio.

R. **M** Yrrha
Lupini } 3. iii.
3. v.

Foglie di Ruta

Mentastro

Puleggio

Cymino } an. 3. ii.

Robbia

Alfa fetida

Serapino

Opoponaco

Fa trocisci

Noi gli riformiamo con su-
go d'artemisia, ò di robbia.

TROCISCI DI LAC-
ca di Mesue.

R. **G** Omma di lac
ca netta da fu-

scegli

Sugo di logorizia

d'Eupatorio

Assenzio

Berberi

Rhabarbaro } an. 3.

Aristoloch. lunga

Costo

Asaro

Mandorle amare

Robbia

Seme d'appio

Seme d'anici

Schisantho

Fa trocisci.

Noi

PARTE TERZA

Noi gli riformiamo con su-
go d'Eupatorio.

TROCISCI DI BER-
beri di Mesue della secon-
da descrizione.

Rx. Berberi }
Spodio }
Legno aloè }
Seme d'acetosa }
Mastice } an. 3. i.
Gallia muscata }
Spigo nardo }
Gomma arabica } 3. iii.
Rose rosse } 3. v.
Acqua rosa quanto basta.
Fa trocisci.

TROCISCI DI SPO-
dio di Mesue con seme di
Acetosa.

Rx. Rose rosse } onc. i. $\frac{1}{2}$.
Spodio } 3. x.
Seme d'acetosa } 3. vi.
Seme di porcel. }
Curiandoli infusi }
nell'aceto, & ab- } an. 3. ii. $\frac{1}{2}$.
bronzati }
Polpa di sōmaco }
Amido arrostito }
Balaufti } an. 3. ii.
Berberi }
Gomma arabica adusta 3. i. $\frac{1}{2}$.
Agresto quanto basta.
Fa trocisci.

TROCISCI DIASPER.
maton d'Andromaco secon-
da Galeno.

Rx. Seme d'appio } an. onc. i.
Ammi }
Anici }
Finocchio } an. onc. $\frac{1}{2}$.
Cannella nera } an. 3. ii.
Oppio }
Acqua piovana q. b.
Fa trocisci.

TROCISCI DI CO-
ralli di Niccolao.

Rx. Oralli rossi }
Cinnamomo } an. on. $\frac{1}{2}$.
Myrrha }
Amomo }
Seme di papaveri }
Schinantho } an. 3. ii.
Zafferano }
Calamo aromat. }
Xilobalsamo }
Casia lignea }
Folio } an. 3. i.
Mastice }
Phu }
Polio montano }
Asaro }
Pie colombino }
Poluerizza il tutto, & con
vino q. b.
Fa trocisci di peso d'vna drā-
ma, & secca all'ombra.

DIA-

DEL RICETTARIO.

237

DIACORALLO DI
Nicerato focondo Galeno.

Rx Coralli } an. onc. i.
Terra samia }

Balausti }
Amido } an. 3. iiii.

Terra lemnia }
Seme di hyoscia. }
bianco }

Oppio } an. 3. ii.
Hypocistide }

Sugo di piantaggine q b.
Fa trocisci.

TROCISCI DI TER.
ra sigillata di Mesue.

Rx Angue di dra
go

Gomma arabica
adutt.

Trocisci ramich
rose

Spodio

Seme di rose

Amido arso

Acacia

Lapis hematite

Hypocistide

Balausti

Bolo armeno

Terra sigillata

Coralli

Carabe

Perle

Draganti

Seme di papa, neri

Seme di porcella

an. 3. ii.

an. 3. i. 1/2.

na abbruciata

Corno di ceruio

arso

an. 3. ii.

Incenso mastio

Noccioli di mela

grane saluatiche

Zafferano

Acqua di piantaggine quãto
basta.

Fa trocisci; & volendoli op
piati aggiugni

Oppio 3. ii.

Et qualche volta più, ò me-
no secondo il bisogno.

TROCISCI DI CA-
rabe di Mesue.

Rx Carabe

3. viiii

Corno di ceruio

arso

Gomma arabica

abbronzata

Coralli arsi

Draganti

an. 3. iiii.

Acacia

Hypocistide

Balausti

Mastice

Gomma di lacca

Papa. neri arrosti.

Incenso

Zafferano } an. 3. ii. g. xviii.

Oppio

Mucellaggine di Psyllio quan-
to basta.

Fa trocisci d'vna dramma
l'vno.

TRO

TROCISCI DIAE-

lettro di Galeno.

Rx. **P** Syllio mondo, & netto
to dramme XLV.

Ghiaggiu. illirico }
Mastice }
Elettro, cioè charabe } an. 3. xxx.

Zafferano

Oppio

3. xv.

Macera il psillio in acqua
calda, & caua la mucellaggine
calda, & forma trocisci seco lo
l'arte.

TROCISCI DI STEL-

la d' Auicenna.

Rx. **T** Erra samia }
stellata }

Costo

Oppio

Zafferano

Myrrha

Castoro

Nardo indica

Casia

Terra sigillata

Scorze di mādrag.

Seme di papaueri bianchi 3. vi

Seme di dauci

d' Anici

di hyoscia, bianco

d' Appio hortense

di Sermontano

Styrace liquida

an. 3. v.

an. onc. ½

an. onc. i.

Infondi le gomme in vino
odorifero. I esta l'altre cose, &
fa trocisci di cinque dramme
l'vno, & secca all'ombra.

ASTER SECONDO

Galeno.

Rx. Zafferano 3. ½
seme di hyosciamo }
d' Appio hortense } an. 3. vi.

Anici

styrace

an. onc. ½.

Dauci

Castoro

Oppio

an 3. ii.

Myrrha

sugo di Mandragora onc. ½

Pepe bianco 3. vi.

Acqua quanto basta.

Fa trocisci di vna mezza
dramma l'uno.

TROCISCI ALCHE-

chengi di Mesue.

Rx. **G** Ranella d'Alcheché-
gi 3. iii.

seme di citriuoli

di Poponi

di Zucche

Bolo armeno

Gomma arabica

Incenso

sangue di drago

seme di papaueri

bianchi

an. 3. vi.

Man-

DEL RICETTARIO.

239

Mandorle amare
Sugo di logorizia
Draganti
Amido
Pinocchi mondi
seme d'appio hor-
tense

Carabe
Terra sigillata
Hyosciamo
Oppio

an. 3. ii.

Fa trocisci.
Debbonsi riformare con su-
go di malua;

TROCISCI D'ANDRO

*nio secondo Andromaco
descritti da Galeno.*

R. Fiori di melagrano 3. x.
Galla 3. viii.

Myrrha 3. xviii.
Aristolochia 3. iiii.

Vetriuolo
Allume scissile } an. 3. ii.
Misi di Cipri }

Fa trocisci con sapa quanto
basta.

TROCISCI DI POLI-

*da secondo Andromaco
descritti da Galeno.*

R. Fiori di melagrano
3. xii.

Allume di piuma 3. iiii.

Incenso } an. 3. iiii.
Myrrha }

Vetriuolo 3. ii.
Fiele di toro 3. vi.
Aloe 3. viii.
Fa trocisci con vino brusco
quanto basta.

TROCISCI DI MV.

*sa secondo Andromaco de-
scritti da Galeno.*

R. Allume di
piuma } an. 3. vi.

Aloe
Myrrha
Vetriuolo

Zafferano } an. 3. iiii.
Crocomagma }

Fiori di melagrano 3. iiii.
Fa trocisci con vino odori-
fero, & mele q. b.

TROCISCI DI MI-

*nio corrosivi di Giovanni
di Vico.*

R. Idolla di pane crudo
ben fermentato
3. iiii.

Solimato eletto, & fortissimo
3. i.

Minio 3. ½.
Acqua rosa q. b.

Fa trocisci a modo di pinoc-
chi, & rasciugagli in forno, nō
troppo caldo, & serba.

SIEF

PARTE TERZA

SIEF BIANCO DI
Mesue.

BIANCO DI

Galeno.

Rx. **S** Arcocolla nutrita in lat-
te d'asina 3.½.
Amido } an. 3.iiii.
Draganti }
Oppio 3.i.
Incenso mastio 3.½.
Cerussa lauata 3.vi.
Acqua piauana q.b.
Fa sief.

Rx. **C** Admia la }
uata } an. 3.viii.
Amido }
Incenso }
Cerussa 3.xlviii.
Oppio 3.vi.
Gomma 3.xvi.
Fa collirio con acqua pio-
uana q.b.

VN'ALTRO SIMILE
del medesimo.

CYGNO DI

Galeno.

Rx. **G** Omma }
arabica } an. 3.iiii.
Draganti }
Amido }
Cerussa lauata 3.vi.
Oppio 3.i.
Fa sief con chiara d'huoua,
o cō altro liquore, che sia a pro-
posito.

Rx. **C** Admia 3.xvi.
Cerussa lauata 3.viii.
Amido }
Draganti } an. 3.ii.
Acacia }
Oppio }
Fa collirio con
Acqua piauana q.b.

BIANCO DI GALE-
*no detto Tryfero.*DIARHODON DI
Nileo secondo Galeno.

Rx. **C** Admia lauata 3.xvi.
Cerussa 3.viii.
Amido }
Gomma } an. 3.iiii.
Draganti }
Oppio 3.ii.
Acqua piauana q.b.

Rx. **F** Oglie di rose rosse pur-
gate dall'vnghie 3.iiii.
Zafferano 3.ii.
Gomma 3.iii.
Oppio }
Nardo indica } an. 3.i ½.
Acqua piauana q.b.
Fa sief.

VN'

DEL RICETTARIO.

241

VN' ALTRO DI ME SIEF NARDINO

*(sue sotto nome di Sief de
Rose.)*

Magistrale.

Rx **F**oglie di rose 3.xv.
Zafferano 3.viii.
Gomma arabica 3.viii.
Oppio } an. 3.ii.
Nardo indica }
Fa sief con acqua piovana q.b.

Rx **C**Admia }
Zafferano } an. 3.xii.
Gomma }
Rame arso 3.v.
Antimonio } an. 3.x.
Acacia }
Nardo indica 3.iiii.
Oppio } an. 3.v.
Myrrha }
Vino q.b.
Fa sief.

SIEF D'INCENSO DI

Galeo.

Rx **C**Admia }
Pompho } an. 3.x.
lige }
Incenso 3.xl.
Cerussa }
oppio } an. 3.vi.
Gomma }
Acqua piovana q.b.
Fa sief.

DIAOENV MA-

gistrale.

SIEF D'INCENSO DI

Mesue.

Rx Incenso 3.x.
Ammoniaco } an. 3.v.
Sarcocolla }
Zafferano 3.ii.

Fa sief con mucellaggine di
fen greco q.b.

Rx **C**Admia }
Lapis hema } an. 3.x.
tite }

Allume di piuma
Rame arso 3.vii. 1/2
Calcite 3.viii.
Seme di papaueri 3.v.
Infondi il seme di papaueri
in acqua piovana q.b.

Fa espresione. Pesta l'altre
cose, & fa sief con vino brusco
q.b.

DIAHEMATITE DI

Synerote seconao Galeo.

Rx Rame arso lauato 3.xxiiii.
Lapis hematite 3.i.
Zafferano } an. 3.iiii.
Oppio }

X Gomma

PARTE TERZA

Gommathebaica 3 xii. VERDE DI ZOILO
 Aceto fortissimo q b.
 Fa sief. *(secondo Galeno.)*

DIASMYRNO

*odorato di Synerote se
 condo Galeno*

Rx. **C**admia lauta 3. xxviii.
 Lapis hematite arso,
 & lauato 3. xxv.
 Spodio di Cipri 3. xxiiii.
 Myrrha onc. vi.
 Zafferano onc. $\frac{1}{2}$.
 Oppio hispano onc. i.
 Pepe bianco g. nu. xxx.
 Gomma 3. vi.
 Vino Italico q. b.

Rx. **C**admia arsa, & spenta
 in vino Italiano

onc. i.
 Zafferano
 Antimonio arso } an. 3. iiii.
 & speto in latte }
 Amido 3. i.
 Gomma 3. ii.
 Sugo d'anagallide, che fa il fio-
 re azzurro, q. b.

SIEF VERDE DI
Mesue.VERDE D'ANTHEO
secondo Galeno.

Rx. **C**admia onc. vi.
 Myrrha onc. iiii.
 Zafferano onc. vi.
 oppio onc. iiii.
 Piombo arso, e lauato onc. i.
 Scaglie di rame }
 Nardo indica } an. 3. vi.
 Acacia }
 Gomma 3. xxiiii.

Fa sief con acqua piovana
 q b.

Rx. **F**lor di rame 3. iiii.
 Vetriuolo 3. vi.
 Arsenico rosso }
 Stumia di nitro } an. 3. i.
 Stumia di mare }

Ammoniaco 3. i $\frac{1}{2}$.
 Sale ammoniaco 3. $\frac{1}{2}$.
 Dissolui l'arsenico in acqua
 di ruta, & fa Sief.

SIEF ROSSO DI
Mesue.

Rx. **S**eme di cana }
 pa } an. 3. iiii.

Vetriuolo giallo }
 Rame arso 3. ii.
 Myrrha } an. 3. i.
 Zafferano }
 l'epe nero 3. i.
 Acqua piovana q b.

Et

DEL RICETTARIO:

243

Et volendolo più acuto ag-
giugni
Fior di rame }
Sale ammoniaco } an. 3. $\frac{1}{2}$.
Fa sief.

Oppio 3.i.
Gomma 3.iiii.
Fa sief con ac qua piovana
quanto basta.

SIEF NERO di Galeno.

SIEF DI CORNO di Cernio di Neapolita secondo Galeno.

Rx. Cadmia 3.xl.
Calciti arfo }
Pepe bianco } an. 3. xx.
Gomma }
Fa trocisci con acqua q. b.

SIEF BIANCO D'ALESSANDRO secondo Mesue.

Rx. C Limia arsa, lauata, &
spenta in latte di donna
na 3. x.
Biacca lauata 3.viii.
Scaglie di ferro 3.iiii.
oppio 3.ii.
Draganti }
Gomma arabica } an. 3. iii.
Fa sief con acqua piovana
quanto basta.

SIEF DI CORNO di ceruio di Galeno.

Rx. Corno di ceruio arfo, &
lauato }
Incenso } an. 3. iii.
Piombo arfo, e lauato }
Scaglie di rame lauate 3.ii.

Rx. Plombo arfo }
& lauato }
Corno di ceruio } an. 3. xvi.
arfo }
Incenso }
Acacia } an. 3. viii.
Spodio di cipri }
Amido 3.iiii.
oppio }
Scaglie di rame } an. 3. ii.
me }
Zafferano 3. viii.
Myrrha 3.iiii.
Draganti 3.i.
Gomma 3.viii.
Fa sief con mucellaggine di
seme di hyosciamo.

LIVIANO SECONDO di Galeno.

Rx. C Admia arsa, e
lauata }
Cerussa lauata } an. 3. xvi.
Antimonio arfo, &
lauato }
Piombo arfo, & lauato 3.viii.
Amido 3.xii.

X 2 Pom-

Pompholige
Myrrha
Spodio
Terra samia
Draganti
oppio

an. 3. viii.

3. ii.

Fa trocisci con acqua piovana,
& chiare d'huqua nu. x.



DELL'ACQUE COMPOSTE.



ACQUA D'ALLVME *del Fallopio.*

VN'ALTRO.

R. Pompholige 3. viii.
Cadmia arsa, & lauata 3. xvi.

Antimonio arso, e lauato 3. xii.

Cerussa lauata 3. xvi.

Amido 3. xii.

Terra samia

Piombo arso, & lauato } an. 3. viii.

Myrrha

oppio } an. 3. ii.

Draganti

Fa trocisci con
Acqua piovana q. b.

SIEF DI PIOMBO *di Mesue.*

R. Piombo arso
Anthimonio

Tuzia lauata } an. 3. viii.

Rame arso

Gomma arabica

Draganti

oppio 3. ½.

Fa Sief con acqua piovana
q. b.



ECIPE acqua di
piantaggine
Acqua rosa
an. lib. i.
Allume di roc-

ca } an. 3. ii.

Solimato
Macina l'allume, & il solima-
to, et metti l'acque in vna caraf-
fa senza piede, & poni in su la
cenere calda, falla bollire leg-
giermente a cōsumazione del-
la metà, di poi mettila a pola-
re per spazio di cinque giorni,
tanto che l'allume, & il solima-
to vadino al fondo, & allhora
sepa a l'acqua chiara dalla fec-
cia, & serba in vaso di verro tu-
rato bene, che non esali.

ACQUA D'ALLVME *Magistrale.*

R. Aqua di pia-
raggine } an. on. v.
Acqua rosa
Aceto

DEL RICETTARIO.

245

Aceto rosato onc. ii.
Allume di rocca onc. $\frac{1}{2}$.
Mescola, & fa bollire a fuoco
colento, lascia posare, & serba
come di sopra.

Mescola, & da vn bollire et
lascia chiarire, & serba.
Altri vi aggiungono
Allume 3.i.

ACQVA PER PIA- ghe maligne Magistrale.

Rx. Salnitro
Allume
Verriuolo
Mescola, & metti a stillare,
& quella che esce prima serba
da per se separata dalla secon-
da,

ACQVA VERDE prima Magistrale.

Rx. Verderame } an. 3.i.
Allume
Vin bianco onc. iiii.
Aceto bianco forte onc. ii.
Mescola, & da vn bollire,
lascia posare, & serba in vaso di
vetro ben turato.

Et questa s'intenda per ac-
qua verde quando è ordinato
acqua verde semplicemente.

ACQVA VERDE Seconda.

Rx. Verderame 3.i.
Acqua di piantaggine
onc. vi.

ACQVA VERDE Terza.

Rx. Aluagia lib. i. $\frac{1}{2}$.
Grano m. ii.
Metti ogni cosa in bacino
d'ottone da barbiere per quat-
tro di, ogni di riminando di
poi aggiugni
Zucchero fine onc. ii.
Alcuna volta vi si aggiugne
Sale ammoniaco 3.i.
Caua, & serba in vaso di ve-
tro.

ACQVA VERDE quarta Magistrale.

Rx. Solimato 3.vi.
Sal gemma
Salnitro } an. onc. $\frac{1}{2}$
Allume di rocca
Verderame 3.i.

Acqua rosa
Acqua di piatag. } an. onc. viii.

Poluerizza quello, che è da
poluerizzare, & mescola eccet-
to il verderame, & metti in v-
na caraffa a bollire con l'acque
dette, tanto che torni tre quar-
ti: di poi aggiugni il verdera-
me, lascia posare, et serba come
di sopra.

X 3. AC-

ACQVA PER MAL

*di fianco.*R. **F**lori di sambu

co

Anime di noccioli } an. lib. i.
 di ciriegio amarino }
 e di pelco monde }
 Maluagia garba, ò greco buo- }
 no } lib. ii.

Soppella l'anime de noccio-
 li, & mescola insieme, & stilla
 per limbicco, & serba in vaso
 ben turato.

Puossi fare con acqua vite di
 greco, & sarà più efficace.

ACQVA DA FEBBRE

*maligne.*R. **C**arlina
Corpo
balsamo

Seme di ruta

Mace

Borrace

Silobalsamo

Seme di Cicorea

di Acetosa

Zucchero fino

Scorze di Cedro

Rhabarbaro

Seme di cardo Sato

Bolo armeno fino

Zedoaria

Olio di coccole di

ginebro Triaca

Ruta fresca

Coccole di ginebro

Legno Aloe

Cannella fina

Acqua vite fine

Infondi per hore xxiiii. acciac-
 cando quello è d'acciaccare, &
 stilla a bagno maria.



DEL RICETTARIO. 247

DE GLI OLII.

OLIO ROSATO COMUNE *Magistrale.*



ECIPE olio comune lib. iiii.
Rose purgate onc. xvi.
Infondi, & tieni

al sole per otto giorni, di poi caua le rose bene spremute, & rimettine dell'altre, & opera come è detto, & così fa tre volte, cola & serba. Altri vi lasciano stare le rose dell'ultima infusione.

OLIO ROSATO *completo di Mesue.*

R Olio di vliue mature quella quantità che vuoi, laua con acqua di fonte più volte, di poi mettiui foglie di rose rosse, fresche, & soppeste quantità sufficiente, metti in vaso di vetro, & tieni al sole per otto dì con la bocca serrata; di poi cuoci in vaso doppio, o vero in bagno maria per tre hore, poi spremi le rose, & ri-

mettine dell'altre, & metti al sole per altri sette giorni, & enoci in bagno, & spremi come di sopra, & rimetti dell'altre rose, & aggiugni acqua d'infusione di rose, fatta come s'è detto per lo sciroppo rosato, quāto è l'olio; mescola, & tieni al sole per quaranta dì in vaso di vetro col la bocca ben turata, di poi cola, spremi, & tieni al sole lungo tempo. Altri, che lo vogliono fare più resolutiuo, pigliano vna parte d'infusione, & vna di sugo di rose, & operano come è detto.

OLIO VIOLATO *di Mesue.*

L'Olio violato si fa come l'olio rosato, eccetto però che in luogo d'olio d'vliue mature, si piglia acerbo, o di mandorle, o di sesamo, & le viole debbono essere le mammole.

OLIO ROSATO *di Paulo*

R Ose rosse purgate, & nette dalle loro vnghe, & soppaste. onc. iiii.
Olio omphacino onc. xviii.
Metti in vaso di vetro con la bocca turata, che non respiri, & tieni al sole per quaranta dì, & poi

& poi riponi non sopra mattoni, ma sopra vn pezzo d'asfe. Altri non lo tengono al sole, ma nel pozzo sospeso presso all'acqua per quaranta di. Altri sotterrano il vaso, nel quale ripongono detto olio.

OLIO ROSATO

omphacino di Mesue.

Rx **O**lio d'vliue acerbe lauto lib. i.

Bottoni di rose rosse onc. iiii.

Trita le rose, & metti nell'olio mutando le rose, insino in tre volte, come è detto nell'olio rosato completo di Mesue.

Noi l'hauiamo dosato come è detto.

OLIO DI CAMO-

milla di Paulo.

Rx **F**lori di camomilla leuate le foglie bianche, & soparsi q. b.

Olio comune onc. xviii.

Tieni i fiori per vn giorno naturale all'ombra, & di poi gli metti nell'olio in vaso di vetro con la bocca stretta, & turata con pezza lina scempia, acciò possa esalare, & tieni quaranta giorni al sole: di poi cola, & serba.

Noi pigliamo de fiori onc. ii.

OLIO DI COTO-

gne di Mesue.

Rx **S**picchi di mele coto gne mal maturre con la buccia, & colte di fresco } an. p. equa.

Sugo di cotogne

Olio d'vliue acerbe quanto basta.

Metti ogni cosa in vaso di vetro turato, & tieni al sole quindici di; di poi cuoci in bagno per quattro hore, cola con pezza, & spremi, & nella spremitura rimetti delle cotogne, & del sugo come di sopra. Tieni al sole, & cuoci, & spremi come è detto Et vn'altra volta rimetti delle cotogne, & del sugo, & fa come di sopra. Cola, & serba in vaso, che non respiri.

Noi pigliamo delle cotogne, & del sugo an. lib. $\frac{1}{2}$.
Dell'olio lib. iiii.

OLIO DI MASTICE

di Mesue della seconda descrizione.

Rx **O**lio sesamino onc. xviii
Rosato omphacino lib. i.
Mastice

DEL RICETTARIO.

249

Mastice onci.iii.
Vino odorifero come greco, o
simile onci.iii.

Metti ogni cosa in vaso di
vetro, & cuoci in bagno à con-
sumazione del vino.

OLIO D'ASSENZIO *Magistrale.*

R. **C**ome d'assenzio sopraf-
se onci.iiii.
olio omphacino lib.i.

Tieni al sole in vaso di vetro,
& muta l'assenzio tre volte co-
me s'è detto delle rose nell'olio
rosato.

OLIO DI MENTA *Magistrale.*

R. **M**enta domestica sop-
passa onci.iiii.
olio omphacino lib.i.
opera come di sopra.

OLIO S'AMBUCI- *no di Mesue.*

R. **O**Lio lib.i.
Fiori di sambuco
onci.iiii.
opera come dell'olio rosato
rimutando i fiori tre volte.

OLIO POPVLEO

di Niccolao.

R. **O**Lio lib.vii. onci.ii.
Vino lib.iiii.
occhi d'albero freschi lib.iii.

Pesta gl'occhi minutamete,
& infondi nell'olio, et vino per
sette di, rimestando ogni di, l'or-
tauo giorno cuoci in bagno a
consumazione del vino, cola,
spremi fortemente, & serba.

OLIO DI GIGLI *semplice di Mesue.*

R. **F**lori di gigli bianchi le-
uandone tutto il giallo
onci.iiii.
olio vecchio lib.i.

opera come nell'olio rosato
mutando i gigli tre volte.

OLIO DI GIGLI *composto di Mesue.*

R. **F**oglie di fiori di gigli
bianchi leuatone tutto
il giallo onci.viii.

Mastice

Costo

Calamo aromat.

Carpobalsamo

Gherofani

Cinnamomo

Zafferano

Soppesta ogni cosa, eccet-
to i gigli, & infondi in suffi-
ziente

ziente quantità d'acqua per ho-
re ventiquattro; di poi cuocivn
poco, & aggiugni i gigli, & o-
lio d'vliue mature lib.ii.

Poi metti ogni cosa in vaso
di vetro, et tieni al sole per qua-
ranta di, di poi cola, & serba, et
tura bene. Falsi ancora con fo-
glie di gigli azzurri, & è più va-
loroso.

OLIO IRINO DI

Mesue.

Rx. **B**arbe di ghiaggiuolo. lib.i.

Fiori di ghiaggiuolo lib.ii.
Infondi in decozzione di
barbe di ghiaggiuolo quanto
basta.

Olio d'vliue mature quanto
basta.

Noi vsiamo torre d'olio, &
di decozzione an lib.ix.

Cuoci per bagno, di poi
spremi, & rimetti dell'altre
barbe, & fiori, & ricuoci
insino in tre volte, cola, tura,
& serba.

OLIO IRINO DI

Niccolao.

Rx. **O**lio vecchio lib.xv.
Acqua lib.v.

Radici di ghiaggiuo. lib.iii.
onc.iii.

Radici di gigli bianchi lib.i.

onc.iii.

Radici di cipperi fresc. onc.vi.

ib. d'Enula

d'Ancusa

Cinnamomo

Nardo indica

Asta odorata

an, onc.i.

Riduci in poluere, & trita
le radici, & infondi nell'o-
lio, & nell'acqua per cinque
di, di poi cuoci a fuoco lento
a consumazione dell'acqua, di
tal maniera però, che l'olio nò
arda, & non si consuma. La-
scia freddare, & così raffredda-
to per vn di intero, cola, spre-
mi, & serba.

OLIO D'ALCANA

di Mesue.

Rx. **F**lori di rouistico onc.iiii.
Folio antico onc.x.

Cōponi come s'è detto dell'
olio rosato.

OLIO NARDINO

composto di Mesue.

Rx. **N**ardo indica onc.iii.
Persa onc.ii.

Legno aloè

Enula

Folio indo

Calamo aromati.

Foglie d'alloro

Cyp-

DEL RICETTARIO.

251

OLIO MVSCCELLIAO

di Niccolao.

Cypero
Schinantho
Cardamomo
Pesta grossamete, & infondi in
Vino, &
Acqua di fonte } an. q. b.
olio selamino lauato lib. vi.
Cuoci a bagno maria per sei
hore a fuoco lento & rimena
spesso, di poi cola, & serba.

OLIO SANSVCINO

d'Attuario.

Rx. Foglie di persia m. iiii.
Serpillo m. ii.
Foglie di mortine m. i.
Abrotano } an. m. $\frac{1}{2}$.
Menta aquatica }
Casia onc. ii.
olio omphacino q. b.

Taglia, & pesta, & metti in
vaso di vetro, & tieni al sole
per otto di, & poi spremi, &
rimetti dell'altre cose, e ricuo-
ci fino in tre volte, cola, &
serba.

OLIO SANSVCINO

di Mesue.

Rx. Foglie di }
persia } an p. equali.
Sugo di persia }
olio comune q. b.
Mescola.

Fassi come l'olio di cotogne.

Rx. O Lio puro lib. viii.
Acqua lib. iii.

Folio
Nardo indica } an. onc. iii.

Costo
Mastice

Stirace calamita
Zafferano

Myrrha troglod. } an. on. i. $\frac{1}{2}$.

Cinnamomo

Casia

Carpobalsamo } an. onc. i.

Gherofani

Bdellio

Musco 3. vi.

Noci d'India num. ii. i.

Il folio, il zafferano, la myr-
rha, la casia, il carpoballan o, et
il bdellio pesta, & infondi nell'
acqua, & nell'olio per due di;
poi cuoci a consumazione del
l'acqua, & raffreddo, che egli è
per vn di, cola senza fare espres-
sione. Poi aggiugni i ghero-
fani, lo spigo, il costo, & le no-
ci sottilmente poluerizzati in
vna parte di detta decozzione,
& in vna parte dell'olio metti
la styrace, la mastice, & il mu-
sco pesti; raffreddo che egli è,
riponio con diligenza. Per le
noci d'India si piglia le noci
moscade.

OLIO

OLIO DI HYPERI.

co semplice Magistr.

Rx. **O**lio d'vliue dolce
lib.iii.

Cime d'hyperico con i fiori,
& seme q.b.

Facendo infusione tre volte
sarà più efficace.

Tieni al sole per quaranta di,

OLIO DI HYPERICO

magg. Magistr.

Rx. **O**lio antico lib.iiii.
Vino bianeo poten-
te lib.i.

Fiori di hyperico col seme fre-
sco m.iiii.

Soppesta, & tieni infuso in
vaso di vetro con la bocca co-
perta per due di, & cuoci a ba-
gno, & spremi forte, e nella co-
latura metti de gli altri fiori, co-
me è detto, infino in tre volte;
di poi cola, & à ogni libbra del
la colatura metti

Trementina on. vi.

olio d'abezzo on. iii.

Dittamo on. viii.

Genziana on. iii.

Cardo lanco an. 3. ii.

Tormentilla

Carlina

Calamo aromat

Lombrichi lauati in vino più
volte on. ii.

Pesta ogni cosa, & tieni al so-
le per trenta, ò quaranta giorni,
& ben turato serba.

OLIO DI CAPPERI

Magistrale.

Rx. **C**ortecce di barbe di cap-
peri on. ii.

Cortec. di tamerigia

Foglie di tamerigia

Seme d'agnocallo an. 3. ii.

Cetracca

Cyperri lib. i.

olio comune

Aceto bianco forte an. on. ii.

Vino bianco

Pesta grossamente, & cuoci
à bagno a cōsumazione del vi-
no, & dell'aceto.

OLIO VOLPINO

Di Mesue.

Rx. **V**Na Volpe intera ca-
uatone l'interiora

Acqua di fonte an lib. iii.

Acqua marina ò q.b.

olio vecchio chiaro lib. iii.

on. viii.

Sale on. iii.

Cuoci a fuoco lento a con-
sumazione dell'acqua, di poi

mettila in altro vaso, & gettaui

sopra

Anetho an. lib. i.

Hyfopo

Get.

DEL RICETTARIO.

253

Gettaui sopra acqua dolce
nella quale sieno cotte delle me-
desime herbe an. m. i.

Et cuoci come prima a con-
sumazione dell'acqua, & che la
carne della volpe si spicchi dall'
ossa.

OLIO DI SCORPIO. *ni composto di Mesue.*

R **S**corpioni num. xx
Piu' o meno secondo, che
sono maggiori, o minori.
olio di mandorle amare lib. ii.

Metti in vaso di vetro con la
bocca stretta, & coperta, & tie-
ni al sole per trêta di; di poi co-
la, & serba.

OLIO DI SCOR- pioni composto di Mesue.

R. **A**ristolo. con }
da
Genziana } an. onc. i.
Cyperi
Scorze di radici
di capperi.

olio di mandor. amare lib. i. $\frac{1}{2}$.

Macera nell'olio al sole per
vêti giorni in vaso di vetro con
la bocca coperta: di poi aggu-
gni

Scorpioni x. o xv.

Et tieni al sole per trêta gior-
ni in tēpo chiaro, & al fine co-
la, & serba.

OLIO DI CASTO- ro Magistrale.

R. **C**astoro
Styrace ca-
lamita

Galbano

Euphorbio

Calia

Zafferano

opoponaco

Carpobalsamo

Nardo indica

Costo

Cyperri

Schinantho

Pepe lungo

Pepe nero

Sauina

Pyrethro

olio

Vino ottimo bianco

lib. iij.

lib. ii

Infondi il galbano, e l'opopo-
naco in vna parte di vino, & pe-
sta l'altre cose, & bolli nell'olio,
& nel resto del vino in bagno à
consumazione del vino; di poi
cola, & aggiugni le gomme dis-
solute, & ricuoci per bagno à
consumazione del vino, mesco-
la bene, & serba.

OLIO DI EVPHOR- bio semplice di Me- sue.

R. Euphorbio

onc. $\frac{1}{2}$.

Y

olio

olio di viole gial-
le } an. onc. v.
Vino odorifero }
Cuoci alla cōsumazione del
vino.

OLIO D'EVPHOR-
bio composto di Mesue.

Rx. **S**Taphisagria } an. 3. iiii.
Condisi }
Pyrethro
Sugo di calamento montano 3. xii.
Costo 3. x.
Castoro 3. v.
Pesta quel che è da pestare, &
infondi in vaso di vetro con
Vino odorifero lib. iiii. $\frac{1}{2}$.
Doppo tre dì cuoci alla con-
sumazione della metà. Di poi
frega molto bene con le mani
per buono spazio, & cola, & cō
olio di viole gialle, ò di sesamo
lib. i. $\frac{1}{2}$.
Cuoci alla cōsumazione del
vino, che rimase, & allhora
spargiui
Euphorbio fresco, & bianco
poluerizzato sottilmēte 3. iiii.
Mescola, & cuoci.

OLIO DI COSTO
Di Mesue.

Rx. **C**osto amaro onc. ii.
Casia onc. i.

Cime di persia onc. viii.
Vino odorifero q. b.
olio sesamino lib. iiii.
Pesta, & infondi per due dì
di poi cuoci à bagno à cōsuma-
zione del vino, cioè per hore
sei, come s'è detto dell'olio nar-
dino.

OLIO DI STORACE
Di Mesue.

Rx. **S**Torace onc. iiii.
Solio sesamino lib. i.
Vino q. b.
Cuoci come s'è detto dell'o-
lio di mallece.

OLIO DI PAPAVERI
Di Mesue.

Rx. **C**Api }
Foglie, } an. p. equ.
e fiori di Papa }
ueri }
olio q. b.
Fa olio, come s'è detto del
violato.

Vsiammo i papaueri bianchi.

OLIO DI SEMI DI
Papaueri ai Mesue.

Rx. **S**emi di Papaueri quan-
to vuoi. Fa olio nel me-
desimo modo, che si fa quello
di linsame, & delle mandorle.

OLIO

DEL RICETTARIO:

255

OLIO DI SEMI DI

Cederno Magistr.

Rx **S**emi di Cederno mondi
sq.b.

Falsi come l'olio di mador
le per espressione.

OLIO DI MANDRA-

gora di Niccolao.

Rx **O**lio comune lib.ii.
Sugo di pomi di Man-
dragora onc.iiij.
di hyosciamo bianco onc.ii.
di capi di papaueri neri do-
mestichi onc.iii.
di viole } an. onc. i.
di Cicuta }

oppio } an. onc. ½.
Syrace calamita }

Tieni i sughi, & l'olio al so-
le per dieci di rimestandogli
insieme bene ogni di; poi cuo-
ci in bagno a consumazione de'
sughi, & come è raffreddato
cola, & disfa l'oppio, & la stora-
ce con vn poco d'olio, et mesco-
la bene, & serba.

OLIO DI NIMPHEA

Di Mesue.

Rx **F**lori di nimphaea onc.iiij.
Folio omphacino lib.i.
Tieni al sole per dieci gior-
ni, di poi spremi, & rimetti de

gli altri fiori infino in tre vol-
te, come si fa il violato, & il ro-
sato di Mesue.

Tolghiamo il fiore bianco.

OLIO DI MORTINE

Di Mesue.

Rx **S**vgo di cocco }
le di mortine }
Coccole di mortine } an. p. eq.
mezze acerbe, & }
soppeste. }

Cuoci in bagno a modo de-
to nell'olio di cotogne, et serba.
Noi pigliamo del sugo, & del-
le coccole an. onc. vi.
Et dell'olio d'vliue acerbe lib.iii

OLIO ROSATO

Lombricato Magistrale.

Rx **L**ombrichi terrestri lib. ½.
Lavagli bene in vino
bianco, & mettilgli in olio rosa-
to omphacino lib.ii.
vino bianco odorifero onc.ii.
Cuoci in bagno a consuma-
zione del vino, cola, & serba.

Y s OLIO

OLIO DI CAMOMIL-

la lombricato Magistrale.

FAssi come l'olio rosato lom-
bricato togliendo in luogo
del rosato, quello di camo-
milla.

OLIO BALSAMINO

Magistrale.

Rx. **T**rementina lib i.
olio vecchio onc vi.
olio laurino onc. iiii.
nardo indica } an. onc. ii.
Cinnamomo }
tegole nuoue bē cotte onc. viii

Pesta quello è da pestare, &
distilla à limbicco.

OLIO DI BALSAMO

Di Pietro d'Abano.

Rx. **M**Yrrha
Aloë e-
patico
nardo indica
Sangue di drago
Incenso
Mummia
opoponaco
Carpobalsamo } an. 3. ii.
Bdellio
Ammoniaco
Sarcocolla
Zafferano
Mastice
Gomma arabica
Storace liquida

Ladano }
Castoreo } an. 3. ii. 1.
Musco 3. 1.

Trementina al peso di tutte le
cose.

Pesta quello è da pestare, me-
scola ogni cosa, & destilla per
limbicco secondo l'arte.

OLIO DI MATTONI

di Mesue.

Rx. **M**Attoni rossi, & anti-
chi quanto vuoi, fan-
ne pezzetti minuti, & gettali
sopra carboni accesi senza fum-
mo, & quando sono ben roué-
ti gettali in vna pentola doue
sia dell'olio vecchio, & lascia-
gli bene inzuppare; poi cauali,
& rasciugati, che sono, pesta-
li minutamente, & mettili in
boccia ben lutata à destillare se-
condo l'arte.

LIQVORE ESSIC-

*cante per le ferite Ma-
gistrale.*

Rx. **M**Yrrha }
Aloë } an. onc. i.
Incenso }
Mastice }
Trementina lib. ii.
olio d'abezzo }
Radici di conso- } an. onc. iii.
lida }
Gomma

Gomma elemi onc. ii.

Zafferano 3. i.

Acqua vite sflemmata lib. iiii.

l'esta quello è da pestare, & mescola ogni cosa, & metti in vaso di vetro, tura bene la bocca, tenendo quattro hore in bagno coperto con l'antenitorio, & sigillato le giunture cō la pasta: di poi cola, & serba in vaso di vetro ben turato.



DE LINIMENTI.



LINIMENTO MAGI-

strale da doghe fredde.



ECIPE olio vol-

pino

Olio rosato om-

phacino

Olio di tremétina } an. onc. ½.

Acqua arzente }

Zafferano poluerizzato 3. ½.

Cera q. b.

Mescola, & fa linimento secondo l'arte.

LINIMENTO CALDO

Cordiale del Guainerio.

R. O Lio nardi- }
no } an. on. i. ½
di Camomilla }

Gherofani }
Legno aloè } an. 3. i.
Scorze di cedro }

Noci moscade }
Doronici }
Zedoaria } an. 3. ½.
Seme di basilico }

Maiorana }
Y 3 Ambra

Ambra
Zafferano
Musco
Gallia muscata
Poluerizza le cose da polue
rizzare, & con cera q.b.
Fa linimento.

} an. g. ii.
g. vi.



DEGLI VNGVENTI,
IMPIASTRI,
ET CEROTTI.

LINIMENTO COR-
diale freddo del medesimo.



R. Olio di nenufaro gial.
3. iii.
Poluere di fiore di nenufaro
giallo 3. ii.
Sandali rossi
Seme d'acetosa } an. 3. i.
Coralli rossi
Margher. nō vsate
Osso di cuor di } an. 3. 1/2
Ceruio

Canfora g. iii.
Poluerizza le cose da polue
rizzare, & mescola insieme o-
gni cosa, & con cera nuoua la-
uata in acqua rosa, o di nenufa-
ro giallo, fa linimento secondo
l'arte.

INFRIGIDANTE
di Galeno.



ECIPE olio rosa
to emphacinoso
za sale lib. i.
Cera bianca
onc. iii.

Struggi la cera nell'olio a
bagno maria, & laua con acqua
fredda più volte, tanto che di-
uenti bianco, & aggiugni vn
poco d'aceto. Noi lo struggia-
mo in vaso di terra inuetriato,
acciò sia più bianco, & aggiu-
gnianui l'acqua rosa, & l'aceto
rosato.

VNGVENTO PET-
torale Magistrale.



R. Olio di Mandorle dol.
ci onc. iiii.
olio di camomil. } an. onc. iii.
olio violato
olio di gigli
Burro

DEL RICETTARIO.

259

Burro fresco onc.vi.
Grasso di gallina } an. onc. ii.
d'Anitra
Ghiaggiuolo 3. ii.
Zafferano 3. ½.
Cera bianca onc. iii.

Struggi la cera, & i grassi ne gli olii; di poi laua più volte con acqua di capeluenere, o acqua d'orzo, & quando è lauato aggiugni il ghiaggiuolo, & il zafferano poluerizzato bene.

VNGVENTO DA Stomaco Magistrale.

℞. **O** Lio d'assen-
zio } an. on.
di Mastice i.
nardino

Rose rosse
Coralli rossi
Gherofani
Cinnamomo } an. 3. i.
Legno aloë
Mastice
Menta
Schinantho
Cera q. b.

Fa vnguento secondo l'ar-

te.

VNGVENTO DA

Stomaco secondo.

℞. **O** Lio di mastice
 8. viii.
Mastice soda } an. 8. ii.
Garofani
Legno aloë
Mace eletta } an. 8. ½.
Squinanti

M. & pesta quello è da pestare & metti a fuoco s. l. A. per hore ventiquattro poi cuoci a bagno maria, per dua giorni continui, & di poi cola, & spremi con il torcolo fortemente, & serba in vaso di vetro ben turato.

VNGVENTO DA bachi Magistrale.

℞. **S** Vgo d'assen-
zio
d'Abrotano
di Cetaur. min.
di radici d'aristo } an. 3. i.
lochiatonda
di persicaria
di fogl. di pesco
di foglie di lupi.
Radici di ebbio
Bucce di melagr.

Sugo di porri onc. ii.
di nasturzio aquatico lib. i.
olio d'assenzio lib. 1. ½.
Cera q. b.

Fa

Fa vnguento secondo l'arte.

VNTIONE CORDIALE
di M. Baccio Baldini.

Rx. **F**lori di Aranci.
3.iii.

Garofani	} an. 3. i.
Legno Aloe	
Scorza di cedro	
noce moscade	
Doronaci	} an. 3. 1/2
Seme di basilico	
Zedoaria	
Persa	

Fiori di nenufaro 3. ii

Sandali rossi	} an. 3. i.
Se: d' Acetosa	
Coralli rossi	
Margarite biache	

Galka muscata gr. vi.

Ambra grigia	} an. gr. vi.
Musco di Levante	
Zafferano	

Con cera bianca q. b. fa linimento.

VNGVENTO DA
occhi Magistrale.

Rx. **L** Ardore di
porco sala } an. onc. iii.
ro
Maluagia }
Tuzia preparata } onc. i.
Cera bianca q. b.

Cuoci la carne secca, & la maluagia insieme a consumazione della maluagia, poi colla, & struggi la cera; in ultimo aggiugni la tuzia, rimena bene, & serba.

VNGVENTO SECONDO
da occhi Magistrale.

Rx. **B** Vetro fresco }
di bufola } an. onc. i.
Tuzia preparata,
& poluerizzata
Melcola, & fa vnguento secondo l'arte.

VNGVENTO TERZO
da occhi Magistrale.

Rx. **B** Vetro fresco onc. iiii.
Cera bianca 3. ii
Struggi, & laua più volte il burro, & la cera con acqua rosa, & di pruni, & aggiugni
Tuzia preparata onc. 1/2
Canfora 3. ii
Fa vnguento.

VNGVENTO DA
Fuoco primo Magistral.

Rx. **O** Lio rosato onc. viii.
Olio d'huoua onc. ii.
nitro bianco poluerizzato onc. ii.
Cera bianca onc. 1/2.
Corteccia di mezzo del sambuco

DEL RICETTARIO.

261

buco m.i. Fa vnguento.
Fa vnguento secondo l'arte
à fuoco lento.

VNGVENTO DA Fuoco secondo Magistr.

Rx. Cera gialla }
Olio co- } an. p. equa.
mune }
Seuo buono }

Mescola, & fa vnguento.

VNGVENTO DA Fuoco terzo Magistr.

Rx. S Corze di mezzo del sã.
buco lib.i.
olio rosato lib.ii.
Acqua rosa onc.ii.
Vino biãco odorato onc.viii.
Mescola, & cuoci à confu-
mazione dell'humido cola, &
con cera q. b. & fa vnguento
molle.

VNGVENTO DA Fuoco quarto Magistr.

Rx. Foglie d'hel }
lera } an. p. equal.
Coccole d'helle- }
ra }
Pesta, & trãne il sugo; & di
detto piglia lib.i.
olio comune lib.i.
Bolli à consumatione de su-
ghi, & con
Cera q. b.

VNGVENTO DA Contusione.

Rx. O Lio rosato }
di costo } an. s. iiii.
d'allentio }
Boloarmeno s. i. ½.
Cera gialla s. iiii ½.
Grasso di pollo }
Trementina Venc- } an. s. ½.
tiana }

Hysopo humida
Fa vnguento in questo modo
Struggi la cera con li ol. i, &
la trementina, & il grasso, &
quando è soffreddo aggiugni
il bolo poluerizzato, & l'hysopo
humida s'ynisce da vltimo.

VNGVENTO D' Arthanita maggiore di Mesue.

Rx. S Vgo di pan porcino
lib. iiii.
di cocomero asinino lib. i.
olio trino lib. ii.
Burro di vacca lib. i.
Polpa di colocynthida onc. iiii.
Polypodio onc. vi.
Euphorbio onc. ½.
Pesta quello è da pestare, &
infondi ne' sughi, & nell'olio,
& metti in vaso di vetro di
stretta bocca ben turato, per
otto

PARTE TERZA

otto giorni, & da vn bollore,
& cola noi la spremiamo co'l
torculo, & alla colatura aggiu-

gni
Serapino

onc.vii. $\frac{1}{2}$.

Myrrha

3.iii.

Dissolui la myrrha, & il se-
rapino in aceto in sufficiente
quantità, & bolli in detta cola-
tura quasi a consumazione de
sughi, agitando con vn basto-
ne, & aggiugni.

Cera

onc.v.

Fiele di vacca

3.vii. $\frac{1}{2}$

Da vn bollore tanto, che sia
strutta la cera, & aggiugni le
sottoscrutte cose ben polueriz-
zate.

Scamonea

Aloe

Colocynthida

Mezereo

Turbithi

Sal gemma

Euphorbio

Pepelungo

Gengiouo

Camomilla

an. 3.vii. $\frac{1}{2}$.

3.iiii. $\frac{1}{2}$.

an. 3.iii.

Mescola, & fa vnguento.

VNGVENTO ROSA-
to di Mesue.

R Sugna di porco fresca
lib. i.

Laua in acqua calda noue
volte, & altrettante con acqua

fredda, & di poi vi metti

Rose rosse fresche trite lib. i.

Mescola bene, & infondi per
sette di; poi struggi a fuoco len-
to, & cola, & rimetti dell'altre ro-
se quella quantità medesima, &
stienui sette altri giorni; di poi
si colino, & vi si aggiunga

Sugo di rose rosse onc. vi.

Olio di mandor. dolci onc. ii.

Cuoci a fuoco lento a con-
sumazione del sugo, cola, & ser-
ba. Alcuni vi aggiungono
Oppio dissoluto in acqua ro-
sa 3. i.

VNGVENTO ROSA-
to Magistrale.

R Sugna di porco fresca, &
da quella, leuatone le
pellicine, si macera, & laua
con acqua calda noue volte,
& poi con acqua fredda al-
tre noue volte, & nell'ulti-
mo cō acqua rosa; struggi-
si poi a fuoco lento, & colli,
serbandola di così per a'l tē-
po delle rose, & allhora si pi-
glia vna, o più catinelle be-
nissimamente iuetriate, & larghe,
empiendola la terza parte
di detta sugna purgata, & li-
quesfatta a'l Sole, infonden-
doui dietro foglie di rose in-
carnate quante ne può incor-
porare detta sugna, agitan-
dola

dola con spatola di legno:
mettasi a' sole per sette gior
ni continui, rimenantola
spesso: di poi quando è bene
liquefatta si coli per stami-
gna, & leggiermente si spre-
ma; ritornando di nuouo à
infonderui altre rose come
da prima; facendo così fino
alla terza infusione, & cola-
to l'ultima volta per ogni li-
bra di detto vnguento si ag-
giunga olio di mādorle dol-
ce

℥.ii.

V N G V E N T O
violato di Mesue.

L'vnguento violato si fa co-
me il rosato, pigliādo vio-
le mammoie.

Mesue non pone il peso del-
le cose che vi entrano, noi le
determiniamo come di sopra è
detto deli'vnguento rosato.

V N G V E N T O
*sonnifero d' Auicenna se-
condo il Commentato-
re di Mesue.*

℞. **O**lio di pa- }
 pau. } an. onc. ½.
 di Nimphea }
oppio }
Casia lignea } an. 3. i.
Zafferano }

Mescola insieme senza cera.

V N G V E N T O
*bianco secondo Auicenna
sotto nome d'unguen-
to di Cerussa.*

℞. **L**ytargiro 3. i.
 Cerussa 3. v.
Cera bianca 3. vii.
olio rosato onc. ii.
Albume d'huouo nu. i.

Struggi la cera nell'olio ro-
sato à fuoco lento, di poi met-
ti la biacca, & il lytargiro ben
pesti, mescola bene auati si fred-
dino, & in vltimo aggiugni la
chiara. Alcuni vi aggiungono
vn poco di canfora, & lo chia-
mano canforato.

V N G V E N T O
*di tuzia di Giouanni de
Vico fatto in mortaio
di piombo.*

℞. **O**lio rosato }
 olio om- } an. on. vi
 phacino }
olio mirtino }
vnguento populeo } an. onc. ii.
Foglie di piatagi. }
 di Solatro } an. m. ii.
Taglia l'herbe, & mescola in-
sieme ogni cosa, & tieni otto
di, di poi bolli vn poco, & cola,
& alla colatura aggiugni
Cera

Cera bianca q.b.

Tieni à fuoco lento, che la cera sia strutta, sempre rimanendo, leua da fuoco, & aggiugni

Lytargiro d'oro, & } an. 8.iii.
d'argento

Tuzia onc.i.½.

Biacca macinata 3.x.

Piombo arso 3.vi.

Canfora trita secondo l'arte

3.i.

Metti in mortaio di piombo, & rimena per vn'hora continuamente, & riponi in vaso inuetriato.

VNGVENTO di tuzia di Niccolao.

Rx. Olio ro- } an.on.vi.
lato

Cera bianca

Sugo di solatro onc.iii.

Biacca lauata onc.ii.

Piombo arso, e lauato

Pompholige

Tuzia, o vero spodio minerale } an.onc.i.

Incenso mastio

Struggi la cera nell'olio à fuoco lento, & hauendogli leuati da fuoco, aggiugni le polueri, & metti tutto in mortaio di marmo à mescolargli, rimanendogli continuamente con pestello di ferro, & à poco à

poco aggiugni il sugo predetto, & seguita di rimenare per cinque, o sei hore al sole, & ponlo a raffreddare in luogo fresco, & essendo raffreddato se vi soprauanza punto di sugo, gettalo via.

VNGVENTO

di lytargiro d'Auicenna.

Rx. L Ytargiro onc.ii.
Biacca onc.½.
Aceto onc.i.

olio rosato q.b.

Fa vnguento à fuoco lento & puossi fare senza fuoco in mortaio di piombo. Auicenna non pone i pesi.

TRIAPHARMACO Di Mesue.

Rx. L Ytargiro } an.on.iii.
Aceto for. di vino

olio aneico onc.vi.

Pesta il lytargiro sottilmente & aggiugni à poco à poco l'olio, & l'aceto sempre rimanendo fino, che gli spessisca. Noi vliamo farlo in mortaio di piombo. Il triapharmaco cotto di Mesue non è differente da questo se non perche nel farlo si cuoce à fuoco lento.

VN-

265

DEL RICETTARIO:
VNGVENTO DA TETRAPHARMACO
Rogna Magistrale. *di Galeno.*

Rx. **S** Tyrace liqui-
 da
 Tremētina lauata
 Burro lauato
 Sugo di limoni
 Elleboro nero polueriz.
 Sale
 an. on. ii
 onc. i. $\frac{1}{2}$.
 onc. ii.
 Mescola, & fa vnguento in
 mortaio di piombo.

VNGVENTO DI MI-
nio senza canfora Magist.

Rx. **M** Inio maci-
 nato
 olio rotato
 olio di mortine
 Cuoci a fuoco lento con
 Cera bianca
 an. on. ii
 onc. $\frac{1}{2}$.

VNGVENTO DI MI-
nio canforato Magist.

Rx. **M** Inio macinato on. iii.
 Lytargiro on. ii.
 Biacca onc. i. $\frac{1}{2}$.
 Cuzia } an. 3. iii.
 Canfora }
 olio rotato lib. i. $\frac{1}{2}$.
 Cera bianca onc. ii.
 Struggi la cera nell'olio a fuo-
 co lēto; di poi metti in mortaio
 di piombo, & aggiugni l'altre
 cose ben poluerizzate.

Rx. **P** Ece nera
 Ragia
 Cera
 Seuo di vacca
 an. q. b.
 Fa vnguento.

BASILICO MINORE
Di Mesue.

Rx. **C** Era gialla
 Ragia grassa
 Pece greca
 Olio comune q. b.
 an. lib. i
 Fa vnguento a fuoco lento.

BASILICO MAGGIO-
re di Mesue.

Rx. **C** Era bianca
 Ragia di
 pino
 Seuo di vacca
 Pece nera
 Incenso mastio
 Myrrha
 Olio comune q. b.
 an. onc. i.
 Fa vnguento.
 Altrimenti
 Cera onc. vi.
 Pece nauale onc. iii.
 Dell'altre cose an. onc. i. $\frac{1}{2}$.
 Olio q. b.
 Poluerizzato l'incenso si metta
 da vltimo strato l'altre cose: &
 Z la

la mirra noi lo dissoluamo cō
vn poco di vin bianco.

VNGVENTO FVSCO

Di Niccolao.

Rx **O** Lio lib. i. $\frac{1}{2}$.
Cera onc. iii.
Pece greca onc. ii.

Pece nera colata } an. onc. iii.
Serapino

Mastice }
Galbano } an. onci.
Incenso mastio }
Trementina }

Fa vnguento così.

Metti l'olio in vna pentola
sopra à fuoco à bollire, & quā-
do bolle metti la cera, di poi la
pece greca, & come è strutta,
poni la trementina, hauendo
prima pesto le cose da pestare,
eccetto la trementina, & la pe-
ce nera, spargendoui la polue-
re della mastice, & dell'incenso
agitando continuamente cō la
spatola.

Il serapino, & il galbano si
dissoluiuo prima cō'l vino bia-
co.

VNGVENTO FVSCO

Magistrate.

Rx **O** Lio comu. }
ac. } an. lib. i.
Seuo di becco }

Pece nera

lib. $\frac{1}{2}$.

Pece greca

3. iii.

Mastice

Incenso

Galbano

Ammoniaco

an. 3. $\frac{1}{2}$.

Opoponaco

Serapino

Cera

Struggi l'olio. il seuo, & la
pece, di poi metti le gomme
dissoluite secōdo l'arte in vino,
& così l'altre cose peste sottil-
mente, & rimena continuamē-
te tanto, che sia cotto. Leua
poi da fuoco, & aggiugni

Trementina

3. ii.

Incorpora bene, & serba.

VNGVENTO DI

madrefelua Magist

Rx **M** Adrefelua
de fiori } an. m. iiii.
giali }
Foglie di betonica }
Taglia minutissima mente, &
infondi i vino rosso buono lib.
viii. & aggiugni
olio rolato lib. vi. ragia grassa,
tremetina, cera gialla an. lib. i.
m. et fa bollire à lēto fuoco à cō-
sumatione de tre quarti dell'hu-
mido. cola & spremi à torculo,
& di nuouo struggi à lēto fuo-
co, & lascia posare, separando
l'humido, & il fondo.

VN.

DEL RICETTARIO.

267

VNGVENTO CAPI- *taie del Conciliat.*

R. **G**omma elemi onc. iiii.
Ammoniaco onc. ii.
Trementina onc. iiii. 3. $\frac{1}{2}$.
Ragia di pino onc. iiii.
Cera onc. vi.
Olio rosato onc. iiii. $\frac{1}{2}$.
Fa vnguento infondendo le
gomme lecodo l'arte in vino

me è rappreso, caua il vino, &
rimetti a fuoco tato, che si con-
sumi la parte vinosa, che fusse
restata, & di nuouo cola, & ag-
giugni l'altre cose ben polueriz-
zate, & tieni a fuoco lento tato,
che sia incorporato sempre ri-
menando. Leua poi da fuoco,
& metti a raffreddare in luogo
freddo, sempre riminando tan-
to sia freddo.

VNGVENTO *di Madreselua del Carpi.*

R. **T**remetina }
Ragia di } an. on. iiii.
pino }
Cera noua }
Olio rosato } onc. viii.
Mastice }
Incenso } an. onc. i.
Gomma elemi } onc. ii.
Madreselua }
Bettonica } an. onc. iiii.
Vino buono lib. x.
Pesta la madreselua (Noi pi-
gliamo quella de fiori gialli)
& la bettonica sottilmente, &
infondile nel vino per hore vè-
ti quattro: di poi aggiugni l'al-
tre cose eccetto la goma, l'incen-
so, & il mastice; & fa bollire a
fuoco gagliardo infino, che il
vino sia mezzo consumato, &
ancora che cominci a parer ver-
de, cola, & fa rappigliare, & co-

VNGVENTO *di Calce Magistrale.*

R. **C**alcina spenta, & lauata
Cogni di vna volta, lascia
do posare la calcina al fondo, &
cauatone l'acqua col feltro die-
ci giorni continui, & di poi la-
uata con acqua rosa, & lasciata
rasciugare, & seccare; di detta
piglia onc. iiii.
Olio rosato lib. i.
Cera bianca onc. iiii.
Struggi la cera nell'olio, &
leua da fuoco, e quando comin-
cia a rappigliarsi, aggiugni la
calcina be poluerizzata, mesco-
la bene, & serba.

VNGVENTO POPV. *leo di Niccolao.*

R. **O**cchi d'Alberi colti di
Marzo lib. i. $\frac{1}{2}$.
Z. 2 Sugna

Sugna di porco fresca senza fa-
le lib. i. $\frac{1}{2}$.

Papaueri neri

Mandragora

Hyosciamo

Solatro

Vermiculare

Lattuga

Semperuiuo

Lappa Bardana

Viole

Ombilico di vener.

Cime di pru. teneri

Pasta gl'occhi da per se, e di
nuouo ripestagli con la sugna,
e fane maddaleoni, noi gli met-
tiamo stouati in vaso inuetria-
to, & lasciagli stare due giorni,
e il terzo si colghino tuttel her-
be sopradette, e pestinsi bene
da per loro, & poi si ripestino,
& si mescolino con i maddaleo-
ni, et formatone di nuouo mad-
daleoni serba per noue giorni,
e di poi rōpigli in pezzi, & pō-
gli in vna caldaia cō libbre vna
di vino odorifero, & fa bollire
à consumazione del vino, sem-
pre agitando colla spatola. Di
poi passa per sacco, noi lo passia-
mo cō'l torculo, et cola, et lascia
raffreddare, & riponi in vaso.

Ancorche Niccolao voglia
che si debbino peltare gl'oc-
chi, & tenergli mescolati con
la sugna per due giorni, non-
dimeno non si potendo haue-

re l'herbe fresche, quando gli
occhi, non sarà inconuenien-
te serbare gli occhi pesti con la
sugna fino à che l'herbe si pro-
ueghino.

VNGVENTO D'AL- thea di Niccolao.

R. Radici d'Althea lib. ii.

Lin seme } an lib. i.

Fien greco }

Scylla onc. vi.

Olio lib. iiii.

Cera lib. i.

Trementina onc. ii.

R. gia } an. onc. vi.

Pece greca }

Galbano } an. onc. ii.

Gomma hedera }

Tutte l'herbe, et tutte le ra-
dici si lauino bene, & si pesti-
no, & il simile si faccia del se-
me del lino, & del fien greco,
& della scylla, & quando le fa-
ranno ben trite, ponghinsi in
libbre sette d'acqua comune
per tre giorni, & il quarto si
pongino à bollire fino à che
gl'ingrossino; di poi a poco a
poco si mettino in vn sacco,
& quando gli vuoi spremere,
gettaui sopra vn poco d'ac-
qua bollente, accioche esca
meglio il detto sugo viscoso,
& di questo sugo si pigli lib-
bre due, & ponghinsi nelle lib-
bre

bre quattro d'olio, & bollino a consumazione del sugo, il che sarà, quando non sopranoterà cosa alcuna del sugo. Di poi aggiugni la libbra della cera, & come la sarà strutta, aggiugni la tremetina, poi la goma d'hederasta pestata, & il galbano soluto cō vino, & nell'ultimo si ponga la pece greca poluerizzata, & la raga, & essendo cotte, (che si conolce, quando gettandone vna gocciola in sul marmo si condensa) leualo da fuoco, & come sarà raffreddato riponlo cō diligenza.

VNGVENTO DELLA
*Contessa di Guglielmo da
Varignana.*

Rx. Cortecce di mezzo di

Ghiande
di castagne
di quercia
Coccol. di mort.
Cauda equina
Galluzza
Gusci di faue
Acini d'vue salu.
Sorbe acer. sec.
Nespole acer. sec.
Foglie di fusini
prugnoli
Radici di celidon.

} an onc. i. $\frac{1}{2}$.

Pesta grossamente, & fa bol-
lire perfettamente in acqua di

pianraggine stillata lib. viii. a consumazione della metà, & cola.

Rx. Cera quāto vuoi noi ne pigliamo lib. i. strutta i olio myrtino lib. i. & laua noue volte, cō detta colatura sempre rimanendo il detto. di poi

Rx. Cortecce di mezzo di casta-

gne
di Ghiande } an. onc. i.
di Querce }

Cenere di stinco
di bue } an. onc. $\frac{1}{2}$.
Coccole di mor. }
Acini d'vue }

Pesta sottilmente, e di questa poluere piglia due parti.

Trocisci di carabe parte mezza, ò parte vna noi togliamo la metà cioè \mathcal{S} . ii. 3. ii. M & fa vnguento in buona forma cō detta cera, & olio myrtino, aggiugnendoui

Olio masticino nō lauato q. b.

Noi pigliamo lib. i.

VNGVENTO SAN-
dalino di Mesue.

Rx. **R**ose rosse onc. i. $\frac{1}{2}$.
Sandali rossi onci.
3 ii.
Citricini } an. 3. vi.
Bianchi }

Bolo armeno

Spodio

3. vii.

onc. $\frac{1}{2}$.

Can-

Z 3

Canfora 3.ii.
 Cera bianca onc.iii. 3.vi.
 Olio rosato di Mesue lib.i
 Struggi la cera nell'olio con
 le cose sopradette, & laua più
 volte con acqua fresca; di poi ag-
 giugni l'altre cose bē polueriz-
 zate, & fa vnguento.

DIFENSIVO

Magistrale.

R **B** Olo arme-
 no } an. on. i.
 Sangue di drago }
 Terra sigillata }
 Olio rosato onc.vi.
 Cera onc.i. ½.
 Aceto onc.iii.

Cuoci l'olie, la cera, & l'ace-
 to insieme a cōsumazione del-
 l'aceto; poi laua da fuo co, & co-
 me comincia a freddare, aggu-
 gni l'altre cose poluerizzate
 bene.

MONDIFICATIVO

Magistr. semplice

R. **M** Ele rosato colato
 onc.i. ½.
 Trementina chiara onc.iii.
 Farina d'orzo onc.i. 3.ii.
 Mescola, & fa vnguento.

MONDIFICATIVO

*Magistrale con sugo di
 Appio.*

R. **M** Ele rosato colato
 onc.i. ½.
 Trementina chiara onc.iii.
 Sugo d'Appio }
 palustre } an. 3. ½.
 di Prassio }
 Sugo d'Assenzio 3.ii.
 Cuoci insieme di poi aggiugni
 Farina d'orzo } an. 3. ½.
 di Faue }
 di Lupini } an. 3. iii.
 di Crobi }
 Sarcocolla } an. 3. i. vi
 Myrrha }
 Poluerizza, & fa vnguento.

VNGVENTO VERDE

*d' Andromaco secondo
 Galeno.*

R. **R** Agia di pino lib.ii.
 Cera lib.i.
 Olio comune } an. onc.iii.
 Verderame }
 Struggi la ragia, & la cera
 nell'olio, & di poi aggiugni il
 verderame poluerizzato.

VNGVENTO APO-

stolarum d' Auicenna.

R. **C** Era bian-
 ca }
 Tre-

DEL RICETTARIO. 271

Trementina }
 Ragia } an. 3. xiiii.
 Ammoniaco }
 Aristoloc. lunga }
 Incenso mastuo } an. 3. vi.
 Bdellio }
 Myrrha } an. 3. iiii.
 Galbano }
 Lithargyro } 3. viiii.
 Opoponaco }
 Fior di rame } an. 3. ii.

Dissolui il bdellio in aceto, nella state quocasi con libbre dua d'olio, noi in tal tēpo sempre tolghiamo S. v. di cera in cambio di 3 xiiii.

Noi lo componiamo in questo modo. Poni il litargyro nell'olio detto, & dagli corpo al fuoco, dimenando sempre. Habbi le gomme già risolute in aceto, & cotte a buona consistenza, alle quali già cotte aggiugni alquanto di trementina, & di ragia con vn pochetto d'olio, acciò pigliino buona forma d'unguento. Poi vnisci il resto della ragia, & trementina, & la cera con l'olio, & litargyro già cotto: & nel fine aggiugni l'unguento sopra le gomme a poco a poco, riminando continuamente, & nel fine gettaui sopra le polueri, auuertēdo di nō mettere l'unguento sopra alle gomme, prima che l'vno, & l'altre siano fredde.

Per il fiore di rame pigliamo non il vero, ma in suo luogo l'erugine, cioè il ver derame: Così vogliono i nostri cerulici.

VNGVENTO EGIT- *tiaco di Mesue.*

Rx. V Erderame 3. v.
 Mele 3. xiiii.
 Aceto forte 3. vii.
 Poni a fuoco lento, & rimena tanto, che gli spessisca, & fa vnguento. Alcuni mettono in questo vnguento incenso masuo poluerizzato 3. ii. 1/2.

EGITTIACO DI GIO. *uanni de Vico della seconda de scrizione.*

Rx. A Cqua di
 piatag. }
 Vino di melagra } an. onc. ii.
 ne }
 Mele }
 Ranno }
 Allume di rocca } an. 3. x.
 Fior di rame }
 Cuoci, & rimena tanto, che
 diuenti rosso.

EGIT.

EGITTIACO DI

Guido.

Rx. **M** Ele lib. i.
 Aceto buono onc. v.
 Fior di rame onc. i.
 Noi il verderame
 Allume di rocca onc. v.
 Poni a fuoco, & cuoci rime-
 nando tanto, che diuenti rosso
 & spessisca.

VNGVENTO DI CIM-
balaria *Magistrale.*

Rx. **B** lacca
 Litargyro } an onc. $\frac{1}{2}$.
 Tuzia
 Canfora
 Olio violato
 rosato } an. on. viii.
 Sugo di piatagg.
 di cimbaria }
 Cerabianca onc. iiii. $\frac{1}{2}$.
 Mescola, & fa vnguento in
 buona forma.

VNGVENTO D'ALA-
bastro di *Faenza.*

Rx. **S** Vgo di Camomilla fre-
 sca onc. iiii.
 Sugo di rose fresche onc. ii.
 Sugo di ruta fres. } an onc. i. $\frac{1}{2}$.
 di bettonica }
 Sugo di barbe d'althea onc. ii.
 Olio rosato omphaci. lib. i. $\frac{1}{2}$

Alabastro ottimo, & purissi-
 mo. onc. iiii.

Poluerizza l'alabastro sot-
 tilmente, & infondilo nell'o-
 lio rosato omphacino per vn
 giorno naturale, di poi con ce-
 ra bianca quanto basta, & con
 l'altre cose sopradette, fa vn-
 guento,

VNGVENTO DA MIL-
za *Magistrale.*

Rx. Seme di Senapa onc. ii.
 Seme d'agno casto } an. on. iiii.
 di Po cellana }
 Tamerigia
 Scorze di radici } an. j. ii.
 di capperi }
 Cetraccha
 Pane porcino onc. $\frac{1}{2}$.
 Olio di gighi bianchi } an. onc. vi.
 di Capperi }
 Olio di mandorle dolci onc. ii.
 Vino bianco potente lib. ii.
 Aceto bianco forte onc. ii.
 Mescola, & boili ogni co-
 sa alla consumazione del vino
 & dell'aceto, poi cola, & fa
 forte espressione, & aggu-
 gni
 Esypo onc. ii.
 Ammoniaco dissoluto in ace-
 to onc. i. $\frac{1}{2}$.
 Grasso d'Anitra } an. onc. $\frac{1}{2}$.
 di pollo }
 Seme di Senapa }
 Seme

Seme di ruta
d'Agno casto } an. 3.ii.
di Porcellana }
Cera q. b.
Et fa vnguento in buona
forma.



DE' CAPITELLI,
O VERO ROT-
TORII.



CAPITELLO PRIMO
Magistrale.



ECIPE maestra
di sapone on.iii.
Vetriuolo roma-
no 3.v.g.xv.
Oppio tebaico

g x:

Fa bollire la maestra, & il
vetriuolo tanto che egli diuen-
ti sodo, poi aggiugni l'oppio, et
serba in vaso di vetro ben tura-
to in luogo asciutto.

CAPITELLO SECON-
do Magistrale.

Re. **M** Aestra di sapone
lib.vi.

Fa bollire a consistenza di
vnguento, & poi aggiugni
Oppio 3.iiii.

Sale ammoniaco

Allume di rocca
arso

Solimato pesto sottilmète. on.i
Cuoci

Cuoci tanto, che diuenti fo-
do, & serba come di sopra.

CAPITELLO TERZO

Magistrale.

Rx. Cenere di alkali, che vſano
i bicchierai }
Calcina viuua } an. onc. xvi,
Vetriuolo vnghero onc. iiii,
Allume di feccia }
Sale ammoniaco } an. onc. i,

Mescola, & macina leggier
mēte, & poni in vn vaso di ter-
ra, che ſia forato nel fondo con
piccoli buchi, & sopra alle cose
sopradette macinate getta tan-
ta acqua della prima che ſi fa il
ſapone, che ella le soprauanzi
quattro dita, & colata che ē tut-
ta l'acqua, caua del vaso forato
le polueri di gia lauate, & met-
tiuene delle nuoue, & sopra ef-
ſe getta la medesima acqua, &
colata che ella ſia, torrai di nuo-
uo nuoue polueri, pure della
ſorta sopradetta, & vi getterai
sopra la medesima acqua, la
quale colata affatto, metti in v-
na boccia bene turata con loto,
al fuoco cuocila a conſiſtenza
di mele; & ſerba come di ſo-
pra. Auuertendo nel rimette-
re le polueri nuoue la ſeconda,
& terza volta di ſcemare ſem-
pre tanto, che l'acqua, la qua-
letu vi hai a rimettere sopra,

soprauanzi quattro dita come
ella ha a soprauanzare la prima
volta, & volēdo il capitello mē-
gagliardo, & che dia minore
dolore, abbrucialo tanto che e-
gli ſi calcini,

CAPITELLO QVAR-

to di ſali.

Rx. V **V**etriuolo ro-
mano }
Allume di rocca }
Sal gemma } an. on. i.
Sal nitro }
Sale ammoniaco }
Allume di feccia. }

Mescola, & macina, & infon-
di per ſpazio di xxiii. hore in
lib. iiii. della prima acqua da fa-
re il ſapone; di poi cola detta
acqua, & come ē chiara cuoci-
la in vaso di vetro tanto che la
ſi calcini, & ſerba in vaso di ve-
tro come di sopra.



DE



DE' VESCICA-
TORII.



VESCICATORIO
prima Magistrale.



ECIPR Poluere di
canterelle 3.℥.
Formento tenero ii.
3. Aceto scillitico for-
te quanto basta.
Mescola, & fa vescicatorio.

VESCICATORIO
secondo Magistrale.

R. Poluere di Canterelle
onc. 1.
Scorze di vitalbe m. 1.
Formento tenero q.b.
Mescola, & fa vescicatorio.

VESCICATORIO
terzo Magistrale.

R. Alcina viua }
Sapone da } an. p. eq.
panno }
Arsenico vn pochetto.

Mescola, & fa vescicatorio.

VESCICATORIO
quarto Magistrale.

R. Canterelle peste nu iiii
Solimato 3.ii.
Sapone da panno q.b.
Mescola, & fa vescicatorio.



Fa impiastro come di sopra.

DE' SENAPISMI.

SENAPISMO IN
forma d'unguento.SENAPISMO
Primo.

ECIPE fichi sec-
chi grassi
Senapa frefc. pe-
sta. an onc.vi.
Metti i fichi in in-
fusione in acqua calda per ho-
re ventiquattro; di poi fa forte
espressione, della quale piglia
tanto che basti per incorpora-
re la senapa a forma d'impia-
stro.

SENAPISMO
Secondo.

R. Fichi secchi grassi lib.i.
Senapa pestata di fresco
onc.viii.
Fa senapismo come di so-
pra.

SENAPISMO
Terzo.

R. Fichi secchi grassi onc.vi.
Senapa pestata di fresco
lib.i.

R. Oli di costo onc.i.
Olio d'euforb. } an. 3. li. 1/2.
di Castoro }
Senapa pestata 3. ii.
Castoro 3. i.
Segapeno 3. i. 1/2.
Euphorbio 3. ii.
Aceto 3. i. 1/2.
Cera quanto basta.
Et fa senapismo a modo di
unguento.

IMPIASTRO DI
meliloto di Mesue.

R. Meliloto onc.vi.
Fior di camomill. }
Fien greco }
Coccole d'alloro } an. 3. iii.
Barbe d'altea }
Cime d'assenzio }
Seme d'appio, cioè }
prezzemolo }
Cardamomo }
Ghiaggiuolo } an. 3. i. 1/2.
Cyperi }
Nardo indica }
Casia }
Seme d'ammi }
Foglie di persia } 3. iii.
Ammoniac } 3. x.
Styrace }
Bdellio } an. 3. v.

Tre.

DEL RICETTARIO:

277

Trementina on.i.½. DIAMELIOTO DI
Fichi grassi pastosi nu.xii. *Anaromaco secondo Galeno.*
Seuo di capra } an.on.ii.½.
Ragia di pino }

Cera onc.vi. R.Nardo Celtica 3.x.
olio di perfa } an.q.b. Cypperi
olio nardino } Cardamomo } an.3.viii.
Ghiaggiuolo }
Myrra }
Componi in questo modo. Zafferano 3.iiii.
Fa decoz. di melilot. Meliloto 3.xxv.
Fien greco } an.lib.i. Ammoniaco 3.viii.
Camomilla }

Et cō lib.i. di detta decottio- Trementina 3.L.
ne fa impiastro. Cera nuoua 3.C.

Noi lo cōponiamo in que- Olio cyprino, cioè di ligustri
sto modo. Pesta quello è da pe- onc.iii. ½.
stare sottilmēte, & cuoci cō par Aceto q.b.
te della decozzione di melilo- Fa impiastro.

to, fien greco, & camomilla so-
pradetta à forma d'impiaſtro,
& con vna parte della detta de-
cozzione cuoci le radici d'al-
thea, & i fichi, & quando sono

ben cotti, pesta, et passa per istac-
cio, & vnisci con le sopradette
polueri cotte, & di nuouo cuo-
ci à lento fuoco tanto, che si cō-
sumi l'humidità il più, che si
può, acciò non muffi. Di poi ag-
giugni gli olii fermi con la ce-
ra, trementina, styrace, ragia, &
seuo vniti insieme secondo l'ar-
te, & soffreddi, & in vltimo le
gomme dissolute con vn poco
della detta decottione, & cotte
secondo l'arte, & fa impiastro
dimenando assai.

POLIARCHIO DI *Asclepiade secondo Galeno.*

R. Cera
Tremen-
tina
Bdellio
Ammoniaco thy-
miama
Cardamomo
Cypperi
Meliloto
Amomo
Nardo indica
Zafferano } an.3.xxv
Myrrha
Incenso
Cinnamomo
olio Cyprino }
on.viii.
Vino

Vino Italico q.b.
Fa impiastro.

PHILAGRIANO SE-
condo Paulo.

Rx. Zafferano } onc. i. $\frac{1}{2}$.
Aloë }
Ammoniacothy- } an. onc. i.
mima }
Bdellio }
Styrace }
Grasso d'oca } on. ii.
Esipo } onc. iiii.
Datteri } onc. ii.
Cera } lib. i.
Nardo indica } an. onc. vi.
olio melino }
Vino q.b.

Fa impiastro in questo mo-
do.

Pesta le cose secche, & ma-
cerale per tre dì nel vino, & ri-
mena tre volte il giorno; di
poi cuoci nell'olio, il secon-
do di il cardamomo prima
macerato nell'acqua, & il ter-
zo di il Zafferano macero nel
vino.

MARZIATO DI

Paulo.

Rx. M^{Allice} }
Cera } an. on. iiii.
Styrace }
Esipo } onc. $\frac{1}{2}$.

Trementina } onc. i.
Opobalsamo }
Midollo di stinco } an. on. i. $\frac{1}{2}$
di certuo }
olio Nardino }
olio glaucino } an. on. iiii.
olio omphacino }
Fa impiastro.

MARZIATO DI
Niccolao.

Rx. F^{Oglie d'alloro} lib. iiii.
di Ruta lib. ii. $\frac{1}{2}$
di Persa lib. ii.
di Ramerino lib. i. $\frac{1}{2}$.
di Mortine lib. i.
di Menta ro- }
mana } an. on. vi.
Seme di Balsamico }
Burro } onc. v.
Styrace }
Midollo di ceru. } an. on. iiii.
Grasso d'orso }
Grasso di gallina }
Mastice } onc. iiii.
Incenso } onc. ii. $\frac{1}{2}$.
olio nardino } onc. i.
olio comune } an. q. b.
Cera }

Componi, & fa impiastro
in questo modo. Piglia l'her-
be sopradette peste, & mace-
rate per cinque giorni nell'o-
lio comune, & il sesto cuoci-
le a fuoco lento, a consuma-
zione dell'humido. Poi cola,
& get-

et getta via l'herbe, et aggiugni la midolla, & i grassi liquefatti, mestando con la spatola, & aggiugni la cera, di poi le cose da pestare bē poluerizzate, di poi leuale da fuoco, & ifondi l'olio nardino mestādo tāto, che ogni cosa s'incorpori.

IMPIASTRO DIAPHINICON *caldo di Mesue.*

Rx. Cera } onc. ii.
olio rosato }
olio nardino } an. on. iiii.
Infondi insieme, di poi togl
Datteri secchi nu. xl.
Biscotti 3. v.
Infondi in vino odorifero
per due di quelle due cose, &
poi togl polpa di cotogne
cotte in vino odorifero, ò gar-
bo onc. i.
Pesta co' datteri, & biscotti,
& incorpora quelle cose di so-
pra in mortaio, & aggiugni le
sottoscritte cose poluerizzate
bene
Mastice }
Incenso } an. 3. ii. $\frac{1}{2}$.
Assenzio romano }
Legno aloè }
Mace }
Myrrha }
Aloè }
Nardo indica }
Acacia } an. 3. i

Gallia
Trocisci ramich
Calamo aromat. }
Ladano 3. ii.
Incorpora, & fa impiastro,
& meglio sarà mescolare pri-
ma con l'olio, & con la cera il
ladano, & il mastice, di poi fare
impiastro.

IMPIASTRO DIAPHI-
nicon freddo d'Alessandro
secondo Mesue.

Rx. D Atteri quasi maturi sē-
za ossa onc. v.
Biscotti on. i.
Polpa di cotogne cotte in vino
brusco on. i. $\frac{1}{2}$.
Styrace
Mastice
Ladano
Acacia
Sugo d'agresto }
Fiori di labrusca } an. 3. iiii.
Rose
Sandali citrini
Trocisci ramich
Myrrha
Legno aloè
Olio rosato onc. xv.
Cera onc. iiii.
Vino brusco q. b. per infon-
dere le cose predette, & fa im-
piastro come di sopra.

IMPIASTRO DE

Baccis lauri di Mesue.

Rx. Coccole d'alloro onc. ii.
 Incenso mastio }
 Mastice } an. on. i.
 Myrrha }
 Cypperi } an. on. $\frac{1}{2}$.
 Costo }
 Mele colato q. b.
 Fa impiastro.

IMPIASTRO DI

*tre farine attribuito ad
Auicenna.*

Rx. Farina di fa-
 ue }
 di Mochi } an. lib. ii.
 d'Orzo }
 Ranno q. b.
 Incorpora à fuoco lento, &
 aggiugni
 Ossimel semplice q. b.

IMPIASTRO DI CIN-

*que farine attribuito al
medesimo.*

Rx. Farina di faue }
 di Mochi }
 di Ceci } an. p. equ.
 di Lupini }
 d'Orzo }
 Ranno q. b.
 Ossimel semplice q. b.
 Fa impiastro.

IMPIASTRO DI FOR-

*mento di Democrito secondo
Mesue della prima de-
scrizione.*

Rx. Mele }
 Formen } an. lib. i.
 ro }
 Visco di quercia onc. iiii.
 Ammoniaco dissoluto in ac-
 qua di fien greco, & di latte di
 moro onc. iii.
 Feccia d'olio vecchio vn poco
 fa, impiastro.

IMPIASTRO DI FOR-

*mento del medesimo della
quarta descrizione.*

Rx. Ormento }
 Mele }
 Olio comune } an. on. iiii.
 Latte di donna }
 Tuorla d'huoua }
 Fa impiastro, & secondo al-
 tre intenzioni si può aggiu-
 gnere bdellio, farina d'orzo,
 & ancora galbano dissoluto in
 aceto.

IMPIASTRO DI FOR-

mento di Paulo.

Rx. Ormento }
 Sugna } an. onc. i.
 Sale onc. iiii.
 Ragia di picea onc. iii.
 Cera

DEL RICETTARIO:

281

Cera on.iiii. IMPIASTRO D'AGLI
Aphronitro onc.i. *della prima descrizione*
Ammoniaco in lagrima on.ii. *di Aelio.*
Mele on.vi.
Sapone onc.ii.

Fa impiastro Rx.Cera lib.ii.
Pece greca }
Midollo di ceruio } an.on.vi.

IMPIASTRO DE Crustapanis del Mon- tagnana.

Rx: Mastiche }
Menta }
Spodio }
Coralli rossi } an.3.i.
Sandali rossi }
Sandali bianchi }

Croste di pane abbrustate, &
macerate in

Aceto per mezza hora onc.ii.

olio di Mastice }
di cotogne } an.onc.i.

Farina d'orzo q.b.

Fa impiastro.

IMPIASTRO DI CA- lamento Magistrale.

Rx: Calamento }
montano }
Farina d'orzo } an.3.ii.
di grano }

Esipo

Zafferano

Acqua }
Vino } an.q.b.

Fa impiastro.

Nitro bianco onc.viii.
Olio lib.iiii.
Agli nu.xx.

Leua la prima buccia a gli
agli, cuocigli nell'olio fine a
che si arrostitichino, poi cola, &
aggiugni la cera, & in vltimo
il tutto poluerizzato bene, &
fa impiastro

HYDRELEO DI Galeno.

Rx Lithargyro d'argento
lib.i.

Acqua chiara }
Olio puro } an.lib.ii.

Pesta il lithargyro sottil-
mente, & mescola bene ogni
cosa in mortaio di pietra: di
poi cuoci a fuoco di legne sen-
za fummo, o di carboni bene
accesi, & vuolsi fare al sole,
quando e tempo chiaro, accio-
che il medicamento venga bian-
co, & mancando il fuoco, non
rimettere carboni, se non be-
ne accesi, & cuoci sempre ri-
menando tanto, che sia in for-
ma di cerotto, & puossi fare in
forma di vnguento cocendo.

Aa 3 lo

lo manco. Componi ancora con libbre tre d'olio, & d'acqua, & ancora cō libbre tre di lithargy. e d'olio, e lib. due d'acqua, & viene più bianco, & si cuoce più tosto.

dell'altro. Et in capo a detti quindici giorni aggiugni l'olio, & il vino alla quantità sopradetta, ò di lib. due, & mezzo di ciascuno, ò di libbre tre, & cuoci come e detto nell'oxeleo.

OXELEO DI

Galeno.

Rx. **L** Ythargyro d'argento
lib. i.

Olio vecchio
Aceto buono di
Vino sempli- } an. lib. ii.
ce.

Componi come di sopra, et ancora si compone con libbre due, & mezzo d'olio, & d'aceto, & ancora con libbre tre di ciascuno de' detti, & viene più nero, & più potente.

OENELEO DI

Galeno.

Rx. **L** Ythargyro d'argento
lib. i.

Olio chiaro
Vino biaco buono } an. lib. ii.

Pesta il lithargyro, & infondilo nel vino falerno, & mancando questo, in vino bianco odorifero, rimenañdo per quindici di continuamente, tenendo la state al sole, & suaporando il vino suddetto rimettine

DIAPIPEREOS DI

Galeno.

Rx. **L** Ytarg. d'argē } an. lib. i.
to

Biacca lib. ii.
Olio comune onc. vi.
Cera onc. iii.
Trementina onc. i. ½.
Incenso 3. vi.
Allume 3. iii.
Pepe

Noi lo componiamo così.

Pesta bene il lythargiro, & cuoci nell'olio al sole, & rimena tanto, che sia a forma d'impiaastro, che non imbratti le mani; di poi aggiugni la cera, & la trementina, & quando sono strutte, metti l'incenso, l'allume, & il pepe ben poluerizzato, & in vltimo la biacca ben macinata, & rimena sempre, & fa cerotto in buona forma.

DIA.

DEL RICETTARIO.

283

DIACALCITE DI

*Galeno, che si chiama Pal-
meo dalla Palma.*

Rx. **S** Vgna vecchia purgata, et
colata lib. ii.
olio vecchio } an. lib. iiii.
Lithargyro }
Calcite onc. iiii.

Poni a fuoco, et rimena con
ramo di palma fresco leuata la
buccia, & la parte del detto ra-
mo, la quale è stata nel calde-
rotto a rimettare detto medica-
mento, come è inaridita, si ta-
gli, & si rimeni col restanre, le-
uando di mano in mano quel-
la parte, la quale ha perso il fu-
go, & l'humidità propria; &
quando è presso che cotto ag-
giugni rami teneri di palma ta-
gliati sottilmente, & legati in
pezza rada m. iiii.

Cuoci a forma di cerotto;
& si può usare liquefatto con
diuerse cose secondo l'intentio-
ne del Medico.

DIAQVILON DI

*Mesue della prima
descrizione.*

Rx. **M** Vcellagg. }
di fien. }
greco } an. onc. i.
di Lin seme }
d'Althea }

Lithargyro netto dal piombo,
& sue scaglie onc. i. $\frac{1}{2}$.
olio vecchio onc. iiii.

Pesta il lithargyro sottilme-
te, & mescola cō l'olio in mor-
taio di pietra con pestello di
ferro; & poi cuoci a fuoco len-
to, rimenando sempre fino a che
il lithargyro s'incorpori; &
quando è incorporato, leua da
fuoco, & lascia freddare, di poi
aggiugni le mucellaggini, &
tieni a fuoco sempre rimenando
con la spatola tanto che sia cot-
to. Alcuni aggiungono di me-
te di Hamec

Ghiaggiu. poluer. }
Mucellaggine di } an. on. i.
meliloto }

Et altri tolgono in luogo di
olio vecchio
olio di camomil. } an. onc. i. $\frac{1}{2}$.
olio irino }

Et perche a questo Diaqui-
lon di Mesue s'usa hoggi d'ag-
giugnere delle gomme. Noi
lo facciamo così aggiugnendo
Galbano

Ammoniaco } an. p. equal.
Serapino }

Cioè per ogni lib. di questo
impiaastro, once tre di tutte
queste gomme.

DIA-

DIAQVILON MAG.

giore di Mesue.

CEROTTO DI

Eschione.

Rx. **L** Itargyro pesto, & passa
to per istaccio lib. i.

Olio di camomil. }
lrino } an. on. viii

d' Anetho }
Mucellagg. di lin }
feme }

di Fien greco }

d' Althea }

di Fichi } an 3 xii. 1/2

di Passule }

Sugo di ghiaggi. }

di Scilla }

Colla di pesce }

Trementina } on. iii.

Ragia di pino } an on. ii.

Cera gialla }

Fa cerotto come di sopra.

DIAQVILON MINO.

re di Mesue.

Rx. **L** Itargyro on. vi.
Olio vecchio chiaro lib. i.

Mucellagg. di psillio on. iiii.

di seme di hyoscia. on. i. 1/2

di Lin seme }

d' Althea } an on. ii.

Componi come di sopra.

Rx. **P** Ecebruzia lib. i.
opoponaco on. iiii.

Aceto fortissimo on. xx.

Mescela, & fa cerotto.

Fondendo prima l'opoponaco con l'aceto, & colando.

CEROTTO DI MI-

nio d' Aezio sotto nome
di Diasandace.

Rx. **M** Inio macinato lib. i.
Olio dolce chiaro lib. ii.

Cuoci a forma di cerotto.

CEROTTO DI CE-

russa Magistrale.

Rx. **B** lacca lib. i. 1/2.
Olio rosato lib. ii.
Cera bianca on. iiii.
Cuoci la biacca nell'olio ad-
agio: & alla fine della cottura
aggiugni la cera.

CEROTTO DI BET-

tonica del Carpi.

Rx. **T** Rementi- }
na } an. on. iiii
Ragia di pino }
Cera gial. nuoua }
Bettonica poluerizzata on. i.
Mastice

Mastice }
Incenso } an. on. $\frac{1}{2}$.

Mummia 3.iii.

Struggi, & cola bisognando,
& aggiugni le polueri, & fa
maddaleoni.

CEROTTO CAPITALE del Carpi.

Rementina lauata con
maluagia }
più volte }
Ragia di pino co- } an. on. iii.
lata }
Cera bianca }
Mummia } on. i. $\frac{1}{2}$.

Struggi la trementina, & la
ragia, & la cera, & aggiugni a
poco a poco la mummia polue-
rizzata, & tieni a fuoco tanto,
che tutte le cose acquistino per-
fetta mistione sempre rimanen-
do al fuoco, accioche non si rap-
pigli, & fatta conueniente mi-
stione, metti tutto in vaso d'ar-
gento, o d'altro, pulito, doue
sia aceto rosato di maluagia
lib. iiii.

Tiello per vn di, & vna not-
te, di poi lo priemi con mano
bene, tanto, che l'aceto sia sco-
lato; di poi poni il cerotto in
vaso di vetro, o vero inuetria-
to senza aceto, & in tal vaso
poni
Latte di donna on. vi

Sugo di tormentilla on. i.

Sugo di cinque foglie on. $\frac{1}{2}$.

Sugo di bettonica 3.ii.

Sugo di Brionia } an. 3 i. $\frac{1}{2}$.

Sugo di piantag. }

Bolli ogni cosa a fuoco len-
to sopra le ceneri calde fino,
che si consumi de predetti li-
quori tanta quantita, quanta fu
del latte, poi aggiugni

Sugo di verbena on. i.

Sugo di pimpinella on. i. $\frac{1}{2}$.

Poni ogni cosa al sole quan-
do è più caldo coperto con pa-
no linoraro, e sottile, e che non
vi caggia poluere, & lascialo sta-
re così almeno per vn mese, &
aggiugni ogni di

Latte di donna, che latti vna
fanciulla on. ii.

Sugo di bettonica 3. i.

Et stando così al sole arden-
te, si consumi il latte, & il sugo,
mestando ogni hora due, o tre
volte cō bastone di legno mon-
do, & secco: ma se il tempo si fa
cessi nebuloso, seruiti in cabio
del caldo del sole, di quello del
caldo del forno.

CEROTTO DI STY- race Magistrale.

R Tyrace liquida on. iiii.

Cera gialla on. ii.

Incenso }

Myrrha } an. on. i.

Fa

Fa cerotto secondo l'arte.

CEROTTO GRAZIA-

*Dei Magistrale.*R^x. **C** Albano

Gopopona

co

Verderame

Incenso

Aristoloch. lunga

Mastice

Myrrha

Ammoniaco

Cera

Lithargyro

Olio comune

Bdellio

Pietra calamita

Lapis hematite

Olio d'abezzo

Trementina

Dissolui le gomme in vino, &

riducile a cottura di mele, et

saluale da per se. Poi cuoci

il litargirio nell'olio, riducé

dolo a forma di cerotto, ò di

vnguento, secondo che vuoi

fare ò l'vno, ò l'altro. Hab-

bia di poi vnito la trementi-

na, l'olio d'abezzo, & la ce-

ra, & vnisci con l'olio, & il

litargirio già cotto; & lascia

freddare. Poi a dette cose si

aggiunghino l'incenso, il ver-

derame, l'aristolochia, il ma-

stice, il lapis hematite, & la

calamita; diligenteméte pol-
uerizzate; poi vnisci il cor-
po delle gomme, & fa cerot-
to, ò vnguento secondo che
hai ordinato.

DIACADMIA DI LV.

*cio Cathagete secondo**Galen.*R^x. **C** Admia abbruciata, &

preparata

in vino

Calciti arso

Cera

Colophonia

Olio myrtino

Vino italico q.b.

Pesta la cadmia, & il calci-

ti, & mescola con tanto vino,

che venga a forma di mele; di

poi struggi la cera, & la colo-

phonia nell'olio, da vn bollo-

re, & leua da fuoco, & quando

è freddo, aggiugni l'altre cose.

DIAITEON, DI DA-

*mocrate secondo Galeno.*R^x. **M** Yfi

Allume

rotondo

Calciti

Melanteria

Verderame

Allume scissile

Galla acerba

Biacca

Cera

Cera
Ragia secca
Pece bruzia
Bitume
olio omphacino
Foglie di falcio
tenere

an. lib. ii.

Cuoci le foglie del falcio in
aceto forte onc. x.

Agitando sempre senza po-
sa tanto, che del l'aceto si consu-
mi due terzi; poi spremi, & le
cose secche si pestino, & si pas-
sino per istaccio, & sopra que-
ste getta detta espressione tan-
to, che le venghino a buona
consistenza; & le cose, che si
possono struggere, si cuochi-
no da per loro tanto, che non
imbrattino le mani, & fred-
de, che le sono, mescola insie-
me, & fa cerotto in buona
forma.

BARBARO PICCO.

lo di Galeno.

R. **P**ece nera
Cera
Ragia di pino
Ragia fritta
Bitume
Lithargyro d'argento
Biacca
Verderame
Opoponaco
olio

an. lib. i.

3. x.

an. 3. v.

3. iii.

onc. viiii.

Nella state si piglia dell'olio
onc. vi.

Pesta le cose da pestare in
mortajo con aceto forte, strug-
gi l'altre cose, & mescola, &
cuoci infino a che non im-
bratti le mani: & volendo fare
piu atto a mitigare il dolore ag-
giugni

Sugo di hyosciamo
oppio

an. 3. 1/2

BARBARO GRANDE

di Galeno.

R. Pece
Cera
Ragia di pino
Bitume
olio
Lichargy d'arg.
Biacca
Verderame

lib. viii.

lib. vi. onc. viii.

lib. v. onc. iiii.

lib. iiii.

lib. i. on. vi.

an on. iiii.

Incenso
Allume liquido
Allume scissile

onc. vi.

onc. i 1/2

on. iiii.

opoponaco
Scaglie di rame
Galbano

an. 3. xii.

Aloe
oppio
Myrrha

an. 3. iiii.

Sugo di mandragora

3. vi.

Trementina

lib. ii.

Aceto

lib. v.

Coponi come s'è detto nel
minore.

ISIS

ISIS DI GALENO.

Rx. Cera 3.C.
 Pece greca 3.CC.
 Scaglie di rame }
 Verderame }
 Aristoloc. sottile } an. 3. viii.
 Rame arso }
 Sale ammoniaco }
 Ammoniaco }
 Allume rotondo } 3. vi.
 Myrrha }
 Aloë }
 Galbano } an. 3. xii.
 Manna d'incenso }
 olio vecchio onc. viii
 Aceto quanto basta, & cuo-
 ci.

CEROTTO VERDE
*di Macherione secondo
 Galeno.*

Rx. **O** Lio rosato omphaci-
 no onc. vii. $\frac{1}{2}$.
 Aristoloc. rotōda }
 Galbano }
 opoponaco }
 Ammoniaco } an. onc. i.
 Verderame }
 Myrrha }
 Ghiaggiuolo }
 Trementina } onc. vii. $\frac{1}{2}$.
 Cera 3. LX. $\frac{1}{2}$.

La metà dell'olio si rimena
 col verderame a forma di lini-
 mento, e l'altra metà si cuoce

con la cera, & trementina, &
 mescolasi poi insieme facendo
 ne cerotto.

DIADITTAMO D'HE-
ra secondo Galeno.

Rx. **O** Lio vecchio lib. i. $\frac{1}{2}$
 Lithargyro d'argento
 lib. i. onc. $\frac{1}{2}$.
 Verderame onc. i.
 Scaglie di rame 3. vi.
 Colophon. liquida onc. vi. 3. ii.
 Manna d'incenso onc. i. $\frac{1}{2}$.
 Ammoniaco onc. i.
 Rame arso onc. i.
 Diphryge } an. 3. vi.
 Genziana }
 Propoli } an. onc. i.
 Aloë }
 Galbano onc. i. $\frac{1}{2}$.
 Aristoloc. rotōda }
 Dittamo di cadia } an. onc. i. 3. ii.

Cera 3. xxv.
 Componi così. Mescola il
 lithargyro, & l'olio, & fa bol-
 lire in pentola tanto, che sia v-
 nito sempre rimanendo, & ag-
 giugni il verderame, & la sca-
 glia, & lascia bollire alquanto
 fino, a che non intrida le ma-
 ni, poi leua da fuoco, & mette
 che bolle aggiugni la ragia, &
 l'ammoniaco dissoluto in ace-
 to, & rimena tanto, che resti
 di bollire, & metti la cera, & il
 rame arso, riponi a fuoco &
 cuoci,

cuoci, & quando non imbratta la mano, leua da fuoco, & aggiugni l'altre cose peste sottilmente; rimena bene, & fa maddaleoni.

CEROTTO OXYCRO-
ceo di Niccolao.

R. **Z** Afferano }
Pece nera } an. on. iiii.
Pece greca }
Cera }
Trementina }
Galbano }
Ammoniaco } an. o. i. 3. iiii.
Myrrha }
Incenso mastio }
Mastice }

Diffolui l'ammoniaco, & il Galbano in aceto per vna notte, & la mattina poni a fuoco, accioche si liquefacino, & cola, & di nuouo cuoci a cōsumazione dell'aceto, & aggiugni le peci, la cera, & la trementina, & quando sono strutte, il mastice, l'incenso, & la myrrha bē poluerizzate, & rimena continuamente con la spatola tanto, che sia cotto, & quando è a forma di cerotto infondilo in acqua fresca, caualo, & spremi, e ponlo in sul marmo vnto con olio laurino, et incorpora il zafferano ben poluerizzato, & fa maddaleoni.

CEROTTO DI PEL-
le Arietina d'Arnaldo.

R. **L** Itarghyro }
Lapis hematite }
Sangue di drago }
Bolo armeno }
Mastice } an. 3. 1/2.
Ammoniaco }
Mummia }
Galbano }
Incenso }
Costo }
Lombric. terre- }
stri }
Pece nera }
Pece greca } an. on. i.
Cera bianca }
Cera rossa }
Radici di cōsolida }
maggiore }
mezzana } an. 3. iiii.
minore }
Rose }
Myrrha } an. g. xviii.
Aloè }
Palle marine adu. }
Galluzza }
Balausti } an. 3. vi.
Aristoloc. rotonda }
Visco quercino }
Trementina } an. on. ii.
Sangue di huomo di pelo rosso }
Componi così. Piglia vna pelle di capretto, ò di montone in
Bb cera

tera con tutti i peli, & cuocila in acqua per vn dì intero, tanto che ella sia quasi liquefatta, & diuenti come colla, & vi rimanga poco, ò non punto d'acqua. Poi cola, & di detta colatura piglia libra vna, & metti in vna pentola nuoua, & liquefaui il visco à fuoco lento, sempre riminando con bastone, & quando è liquefatto aggiugni i lombrichi pesti, di poi la cera, la pece, la trementina, il mastice, la myrrha, l'ammoniaco, & il galbano, & cuoci a forma di cerotto, che sarà quando gittan done vna gocciola sopra vn marmo si rappiglierà; & di poi le cose da pestare ben poluerizzate, & rimena bene, & fa maddaleoni.

Noi togliamo le ℥ viiij. di sangue, & separatone il siero lo tagliamo in pezzetti, & lo metiamo sur'vno staccio a'l Sole a essiccare: che tornerà $3. \text{ i.}$ per oncia.

CEROTTO DA OSSA

rotte di Gio. di Vico.

℞. O Lio mirti-
no } an. lib. $\frac{1}{2}$.
Rosato omphacino }
Sugo di radice d'Altea lib. ii.
Rad. di frassino }
Foglie di frassino }

Rad. di consolida-
min.
Foglie di consoli-
da min.
Foglie di mortel-
la
Cocchole di mor-
tella
Fogli di salvia
Bolla ogni cosa in vino ne-
ro, & altre tāt'acqua, ma pri-
ma si soppesti ogni cosa, &
bolla a consumatione della
metà aggiugnendo

Mirra } an. ℥. i.
Incenso }
Di poi si coli fortemente, & al-
la colatura si aggiunga
Grasso di becco strutto lib. $\frac{1}{2}$
Trementina chiarissima ℥. ii
Mastice ℥. i.
Bolli di nouo con li detti
olii tanto, che si consumi la
detta decottione, di poi fico
li, & si aggiunga
Litargyro d'oro } an. ℥. iiii.
d'Argento }

Bol'armeno } an. ℥. ii.
Terra sigillata }
Minio 3 x.
Si pestino sottilmente, et di nuo-
uo si mettino à fuoco lento
mescolando sempre con vn
bastone, & con cera nuoua
q. b. si facci cerotto à modo
di spara drappo.

CE.

DEL RICETTARIO: 291

CEROTTO MOLLI ALTRO CEROTTO

tino Magistrale. molitino.

Rx. **M** Vcellagine
di radice d' }
altea } an. δ .vi
di seme di lino }
di fien greco }
olio di seme di lino }
di gigli bianchi }
Medolle di Bue, } an. δ .iii.
ò vero di castra- }
to. }
Litargyro d'oro }
Trementina } an. δ .iiii
Pece nauale,ò greca }
Bdelho }
Ammoniaco } an. δ .ii.
Opoponaco }
Cera nuoua } lib. ii.
Solui le gomme in vino bian-
co q.b. & riducile à consistē
za d'vngueto vn poco fodo,
& lascia freddare, le quali vn-
nisci con la trementina, di
poi bolli le mucellagini con
gl'olii, & midolla, & la cera,
& la pece à consumatione
dell'humido, di poi cola, &
quando è soffreddo vnisci le
gomme, & il litargyro cuo-
ci con l'olio.

Rx. **M** Vcellagi-
ne d'altea } an. δ .iiii
Di fien greco }
Di seme di lino }
Mucellagine di fichi secchi
onc.i.
Olio commune }
di gigli } an. δ .ii.
di camomilla }
Grasso di gallina
d'oca }
di porco } an. δ .ii. $\frac{1}{2}$
Trementina }
Seuo di castrato }
Litargyro } δ .viii.
Cera bianca }
Ammoniaco } an. δ .i.
Galbano }
Ireos poluerizzato } δ . $\frac{1}{2}$.
Fa cerotto in questo modo.
Cuoci gl'olii, & li grasi insie-
me con le mucellagini à cō-
sumatione dell'humido, poi
cola & ricuoci insieme cō la
cera, & con il litargyro, &
quando è cotto aggiugni le
gōme già solute in vino biā
co, & cotte, & vnite cō la tre-
mentina, & nella fine la pol-
uere d'Ireos.



A G G I V N T A DELL'ELISIR E DI ALCVNI R E S T A V R A T I V I.



ELISIRE VITE.



EC I PE
fronde
di sal-
uia
Fiori di

detta
Frõde di rosmarino
Fiori del medesimo
Fiori di borragine
Di buglossa
Di viole
Di sambuco
Melissa
Bettonica
Matricaria
Scorze di cedro
fottili
Bacche di ginebro
Radici di Meu
Di salsifragia
Di phù

D'asparagi	an. 3 vii.
Di petroselino	
vulgare	
Di finocchio	
Cannella	
Rhabarbaro	
Legno Aloe	an. 5. i. 1/2.
Triaca	
Mitridato	
Zucchero	5. iiii.
Galanga min.	
Ameos Cretico	
seme di petroseli-	
no Macedonico	
Di cardamomo	
min.	
Di basilico cedra-	
to	
D'Ocimo gario-	
filato	
Pepe lungo	
Pepe bianco	
Garofani	an. 3. iiii.
Noce	

Noce moscate
Mace
Cipperì Siriaci
Zenzero da bal
Calamo aromati-
co
Spetie di Diābra
Di Aromatico ro-
fato di Gabriel
lo
Di Diamargheria } Secōdo Me
ton caldo } sue an. 3.
Di Diamusco dol } iiii.
ce
Perle non perfo-
rate
Musco buono
Ambra grigia } an. 3 ii. $\frac{1}{2}$.
Gallia muscata
Alipta muscata
foglie d'oro fino
Fragmēti di sme-
raldi orientali } an. 3. i.
Iacinti orientali
Rubini orientali
Acqua vite di greco sflegmata
di sorte che arda tutta, e arda
la pezza il che fa quādo d'un
barile di buonissimo greco,
stillato tre o quattro volte cō
diligenza per bagno sene ca-
ua solo libre cinque sin a sei,
e di questa sene pigli lib. cin-
que, e cōponi come di sotto.
Si pigliano in prima tutti li fio-
ri, & herbe, e radice cōprese
nella prima, e secōda conle-

gatione, doue dice an. δ . i. et
an. 3. vii. che sono numero
xviii. capi, le quali cose vor-
riano essere soppassate, cioè sta-
te colte almeno due giorni
all'ombra, e bē purgate e net-
te s. l. A. le quali cose così sop-
passate si pesano e soppestano,
e infondonsi in lib iiii. $\frac{1}{2}$. del
la sopradetta acqua vite, et se
alcuna delle dette cose come
il Meū, il Phū, la rad. di falsi-
fragia, i fiori di sambuco, e si-
mili nō si trouassero freschi,
si possono pigliar secchi del
medesimo anno, con torne
quella quātità solamēte che
farebbono soppassi, cioè do-
ue dice δ . i. soppassi torne sec-
chi δ . $\frac{1}{2}$. e di poi acciaccare
tutte l'altre herbe, legni, e se-
mi secchi, cioè la cannella, il
rhabarbaro, legno aloc, zuc-
chero, galanga, cipperì, il zē-
zero, il calamo aromatico,
l'ameos, il petroselinino, carda-
momo, il seme di basilico ce-
drato, e d'ocimo gariofilato,
pepe longo, bianco, garofa-
ni, mace, noce moscate, e co-
si bē soppeste infonderle nel
la detta acqua vite, cō la tria-
ca, e mithridato, e in vltimo
le quattro spetie di Diābra,
d'aromatico, di diamargari-
ton, di diamusco, e così fatta
infusione di tutto il detto in

B b 3 boc-

boccia capace con collo longo almeno vn braccio. oltre al corpo della boccia si deue turare benissimo detta boccia, e così lasciarla p̄ sei giorni naturali. E frātato haue-
rai macinato l'oro in foglia con mele di Spagna S. i. che menato per tre hore continue sul Porfido si macina benissimo e le perle, smeraldi, iacinti, e Rubini fini orientali sieno macinati benissimo da per loro sul Porfido tanto che venghino impalpabili alla mano, e al dente, il che fatto li accomoderai in infusione in vn vasetto circolatorio a bagno Maria cō fuoco di lume cōtinuo, qual vaso deue essere ò vn' erinalino con suo antenitorio, ò vna cucurbita piccola, ò vero vn Pelicane piccolo, che basta che tenga lib. i. ò poco più, nel quale mēseui le dette gioie, perle & oro, vi metterai sopra le sei oncie di acqua vite, che ti rimasero delle prime lib. v. che pigliasti, e tutto accomodato ò cō sigillo ermete, ò cō stucco tale le giunture che non respiri, si mette in detto bagno per otto giorni cō il lume sotto di è notte, e di poi leua da fuoco, e lascia dare in fondo, e

l'acqua detta doue sono state òfuse le dette cose così chiara che sarà gialletta decantala sopra l'Elisire che haurai destillato.

E l'ambra, il musco l'alipha muscata e la gallia si macinano benissimo da per loro, & sene accomoda li due terzi del tutto in vn bottone di vello sospeso a mezzo il collo della boccia, ò vn poco più basso, & il terzo s'accomoda in vn fascetto di taffetà lētemēte legato nel cappello da metterli alla detta boccia d'auanti al pippio donde passa quello che destilla, e turato bene come è detto dopoi sei giorni se li da lento fuoco di bagno facendolo stillare cō interuallo di tre battute da goccia, à goccia e nell'ultimo per sei hore, quādo si vede non viene se non lētemēte se li agumēta il fuoco pur con bagno, e così fatto come di sopra si serua benissimo turato.

POLLO CONFETTO *Magistrale.*

Rx. Polpe di petto di capone cotto ragione uolmente
Man-

Mandorle dolci, & monde
on. iii.

Pistacchi }
Pinocchi } an. on. ii.

Zucchero fine disfatto in ac-
qua rosa lib. i.

Cuoci il zucchero s.a. & al-
la fine biancheggia, & aggiu-
gni in vltimo le predette cose
ben peste, & seguita di cuocere
à forma di lattouaro, & quādo
è presso che cotto, aggiugni

Cannella fine pesta 3. i. $\frac{1}{2}$
Musco G. iiii.

Metti in scatole.

Alcuni lo cuocono più ga-
gliardo, & ne fanno morsellet-
ti. Altri in cambio di pistacchi,
ò pinocchi pigliano seme co-
mune, ò altre cose, secondo l'in-
tenzione del Medico.

STARNA CONFETTA.

La Starna confetta si fa co-
me il pollo confetto sopra-
detto.

TESTVGGINE CON-
fetta *Magistrale*.

La Testuggine si cōfetta co-
me di sopra è detto, auuertendo
che di queste si cauano poche
polpe, & bisogna diligentemē
te nettarle da nerui, & dalla pel-
le, perche non si possono pesta

re. Le coratelle si sogliono me-
scolare con le polpe, ma nō gia
l'huoua.

STILLATO DI CAP-
pone *Magistrale*.

& C Apponi bene nutriti,
& gralsi nu. ii.

Cuocine vno tanto, che sia
disfatto à modo di consuma-
to, spremilo forte, & serbane
il brodo. Di poi piglia l'altro
cappone, & dagli vn sol bollo-
re tātō, che egli intirizzi: squar-
talo, & battilo, metti nel fon-
do della campana due, ò tre ma-
nipoli di Borrana, sopra alla
quale metti vn suolo di fette di
pane buffetto, ò d'altro pane
bianco, & leggiero, che habbi
bene inzuppato tutto il brodo
del primo, & sopra il pane me-
tiui il secondo cappone, & de-
stilla.

Questa destillazione debbe
esser fatta per istufa secca come
si è detto nel modo del destilla-
re, ò almeno per campana fatta
di terra bene inuetriata, & au-
uertisci di nō vi mescolare l'vl-
tima destillazione, perche è al
gusto molto fastidiosa.

STIL.

STILLATO DI

Chiocciola Magistrale.

R. **C**hiocciola prese di marzo, o d'Aprile quella quantità che vuoi; mettile a purgare in casse, o altri vasi per quattro, o sei giorni, di poi gettale in acqua, che bolla, cauale subito, sgusciala, & nettale dalle intestina, & da tutte le sordizie, & per ogni dieci libbre di esse metti sopra vna libbra d'aceto forte, rimendale alquato, & lauare con acqua chiara, due, o tre volte, rasciugale con panno lino pulito, & in ultimo rilauale vna volta con vino bianco, rasciugale, & mettile a stillare, facendogli vn suolo di foglie di bor-

rana nel fondo della campana, come facesti nel destillare il pollo, senza metterui però sorta alcuna di pane.

CONSUMATO DI

Pollo.

R. **V**N cappone bē nutrito, & grasso, & così crudo squartalo, & metti i quarti sospesi con fili in vna boccia di vetro sopra alla quale metti vn cappello che sia bē chiuso dalla boccia, che non respiri punto, metti a stillare in bagno maria & nel fondo trouerrai la sustanza del pollo stillata, la quale digrassa, & vfa.





TAVOLA
DELLE COSE PIV NOTABILI
DEL RICETTARIO.



✻ A ✻


	BBRONZARE	car.	245	
	car.	83	Acqua verde terza magistrale.	
	Acacia	13	car.	245
	Acetoso semplice di		Acqua verde quarta magistrale.	
	Mesue	147	car.	245
Aceto scillitico di Mesue, simile a		Acque stillate	6	
quel di Galeno	147	Agarico in che modo s'infonda	79	
Acero	14	Aloè	15	
Acqua d'allume del Faloppio	244	Aloè come si laui	90	
Acqua d'allume magistrale	244	Allume	14	
Acqua da febbri maligne	246	Allume come s'arda	85	
Acqua di frutti di Mesue	138	Allume come si dissolua	79	
Acqua melata di Mesue della pri		Ambra odorifera	16	
ma descrizione	146	Ambra gialla	16	
Acque naturali, e sue differenze		Ambra nera	16	
car.	5	Ambra earabe in che modo si strug	80	
Acqua per lo mal del fianco	246	ga		
Acqua per piaghe maligne magi-		Ambrosia d'Archibio secondo Ga-		
strale	245	leno	200	
Acqua verde prima magistrale		Ammi	17	
car.	245	Ammoniaco	18	
Acqua verde seconda magistrale		Ammoniaco come si pesti	87	
		Ammo.		

TAVOLA.

<i>Ammoniaco come s'infondi</i>	78	<i>Benedetta semplice di Niccolao</i>	
<i>Ammoniaco come si dissolua</i>	79	<i>Alessandrino</i>	187
<i>Ammorbidire</i>	80	<i>Bengiuì</i>	20
<i>Anici quando fieno cotti</i>	82	<i>Berberi</i>	21
<i>Animali, e lor parti</i>	7	<i>Bianco di Galeno</i>	240
<i>Antimonio come s'arda</i>	85	<i>Bianco di Galeno detto Trifero.</i>	
<i>Antimonio come sene caui l'olio.</i>		<i>car.</i>	240
<i>car.</i>	99	<i>Bitume</i>	21
<i>Apomelite di Philagrio secondo</i>		<i>Bitume Giudaico in che modo si</i>	
<i>Paolo</i>	146	<i>strugga</i>	80
<i>Ardere le medicine</i>	84	<i>Blatte Bisanzie.</i>	22
<i>Aristolochia</i>	17	<i>Blatte Bisanzie in che guisa si dis-</i>	
<i>Aromatico gariofilato di Mesue</i>		<i>soluino</i>	79
<i>car.</i>	170	<i>Bolo armeno</i>	22
<i>Aromatico rosato di Gabriello se-</i>		<i>Borrace</i>	23
<i>condo Mesue</i>	170	<i>Bottega dello Speciale</i>	2
<i>Arrostire</i>	83	<i>Brionia in che maniera si pesti</i>	
<i>Aspalato</i>	18	<i>car.</i>	87
<i>Asa fetida</i>	18		
<i>Affer secondo Galeno</i>	238		
<i>Aibanasia di Mitridate secondo</i>			
<i>Galeno</i>	200		
<i>Athanasia di Niccolao</i>	201		

C



ADMIA come si sotter-
ri per fare il Psorico.
car.

81

B



<i>ALSAMO orientale</i>	19	<i>Calamo odorato</i>	23
<i>Balsamo occidentale</i>	19	<i>Calamento come si pesti</i>	87
<i>Barbaro grande di Gale-</i>		<i>Calcina in che modo si laui</i>	90
<i>no</i>	287	<i>Calciti in che modo s'arda</i>	85
<i>Barbaro piccolo di Galeno</i>	287	<i>Calciti in che modo si dissolua</i>	79
<i>Basilico maggiore di Mesue</i>	265	<i>Calciti in che modo si sotterri</i>	81
<i>Basilico minore di Mesue</i>	265	<i>Canfora</i>	25
<i>Bdellio</i>	19	<i>Canfora come si pesti</i>	87
<i>Bdellio in che maniera si pesti</i>	87	<i>Canterelle</i>	25
<i>Bedeguar</i>	20	<i>Capitello primo magistrale</i>	273
<i>Been</i>	20	<i>Capitello secondo magistrale</i>	273
		<i>Capitello terzo magistrale</i>	274
		<i>Capitello quarto de sali</i>	274

Carda-

T A V O L A.

Cardamomo	23	no	229
Cartamo in che guisa si purghi	76	Ciriege in che maniera si purghi-	
Carui come si nudrisca	77	no	75
Cassia confetta di Niccolao	188	Cocomero asinino, come sene trag-	
Cassia comune magistrale	189	ga il sugo	92
Cassia degli Arabi	30	Colare	94
Cassia de Greci	26	Colorire	96
Castoro	31	Comino come si nudrisca	78
Catartico Imperiale secondo Nic-		Comino quando sia cotto	82
colao	195	Confezzione anacardina di Me-	
Ceci in che maniera si purghino		sue	183
car.	75	Confezzione anacardina di Nicco-	
Cera	32	lao Alessandrino	183
Cera in che maniera si strugga	80	Confezzione a' assa fetida di Me-	
Cera come sene caui l'olio	99	sue	184
Cerotto di bettonica del Carpi	284	Conserua di coccole di spinceruino	
Cerotto capitale del Carpi	285	car.	133
Cerotto di cerussa magistrale	284	Conserua di corniole	133
Cerotto d' Eschione	284	Conserua di fior d' arancio	132
Cerotto gratia dei magistr.	286	Conserua di fiori di borrana	131
Cerotto di minio d' Aezio sotto no-		Conserua di fiori di buglossa	131
me di Diasandace	284	Conserua di fiori di cedro	132
Cerotto molliuuo	291	Conserua di fiori di limoni	132
Cerotto da affarotte di Giouan di		Conserua di foglie di bettonica	
Vico	290	car.	132
Cerotto oxicroceo di Niccolao	289	Conserua di foglie di ramerino	
Cerotto di pell' arietina d' Arnaldo		car.	132
car	289	Conserua di foglie di salua	132
Cerotto di styrace magistrale	285	Conserua di foglie di stecade	132
Cerotto verde di Macherione secō		Conserua di diuerse herbe, e cime	
do Galeno	288	car.	133
Chalciti	24	Conserua di marasche, o di amari-	
Chiarire	95	nata	133
Cina	32	Conserua di peonia	134
Cinamomo	26	Conserua di sorbe	133
Cippero	33	Conseruare le medicine	5
Cippi di Damocrate secondo Gale		Consolida come si purghi	75
		Corallo	

TAVOLA.

Corallo come s'arda	88	Decoſſione carminatiua magiſtr.	
Corna di ceruio come s'ardino	85	per ſteperare le medicine	141
Coſto	33	Decoſſione comune magiſtrale	
Cotogne in che maniera ſi purghi-		per ſteperare le medicine	140
no	75	Decoſſione d'epittimo di Meſue.	
Cotognato	133	car.	139
Crocomagma di Damocrate ſeco-		Decoſſione d'eupatorio di Meſue	
do Galeno	229	car.	140
Cubebe	34	Decoſſione freſca, e cordiale ma-	
Cuocere	82	giſtrale da ſtemperar le medi-	
Curcuma	34	cine	141
Cuſcuta	34	Decoſſione di frutti di Meſue,	
Curandoli quando ſien cotti	82	detta acqua di frutti	138
Cygnò di Galeno	240	Decoſſione di fumoſterno di Me	
Cynogloſſa	33	sue	138
Cyphoide d'Andromaco ſecondo		Decoſſione di mirabolani di Me	
Galeno	180	sue	139
		Decoſſione di mirabolani del Mo-	
		tano	139
		Decoſſione pettorale magiſtrale	
		da ſteperare le medicine	141
		Decoſſione di ſtecade di Meſue.	
		car.	140
		Decoſſione di tymo di Meſue.	
		car.	138
		Diacadmia di Lucio Catagete ſe-	
		condo Galeno	286
		Diacalamento di Galeno	177
		Diacalamento di Galeno ſecondo	
		Meſue	178
		Diacalcite di Galeno	283
		Diacarion di Galeno	144
		Diacartamo d'Arnaldo	190
		Diacafſia magiſtrale	188
		Diacafſia di Niccolao	188
		Diacaſtoreo magiſtrale	204
		Diacatholicon di Niccolao Aleſſa-	
		drino	

DE

D ATTERI in che modo ſi			
paſſino per iſtaccio	89		
Dauco come ſi purghi	75		
Decotto di cima magiſtrale	143		
Decotto di vino col legno magiſtra-			
le	142		
Decotto di legno ſanto con la ſcor-			
za	142		
Decotto di legno ſanto ſenſa ſcor-			
za	142		
Decotto di ſaſſa periglia magiſtra-			
le	143		
Decotto di ſena magiſtrale	141		
Decoſſione di capeluenero di Me-			
sue	138		
Decoſſione carminatiua magi-			
ſtrale per i ſeruiziali	141		

T A V O L A

<i>drino</i>	190	<i>car.</i>	144
<i>Diacimino di Mesue</i>	177	<i>Diamoron di Niccolao</i>	144
<i>Diacimino di Nicc. Aless.</i>	177	<i>Diamusco amaro</i>	171
<i>Diacinnamomo di Mesue</i>	178	<i>Diamusco dolce di Mesue</i>	171
<i>Diacitonite di Galeno</i>	134	<i>Dianiso di Mesue</i>	180
<i>Diacitonite purgante di mes.</i>	135	<i>Dianthos di Niccolao Alessandre</i>	180
<i>Diacodion semplice di Gal.</i>	163	<i>no</i>	180
<i>Diacodion con sapa di Gal.</i>	163	<i>Diaoenu magistrale</i>	241
<i>Diacodion composto di Mes</i>	163	<i>Diapenidion di Niccolao Alessan</i>	167
<i>Diacorallo di Nicerato secondo Ga</i>	237	<i>drino</i>	167
<i>leno</i>	237	<i>Diapiperets di Galeno</i>	282
<i>Diacrocoma maggiore di Mes</i>	179	<i>Diapolipodio magistrale</i>	195
<i>Diacrocoma minore di Mes.</i>	179	<i>Diaprunis non solutino di Nicco-</i>	189
<i>Diadittamo d Hera secondo Gale</i>	286	<i>lao Alessandrino</i>	189
<i>no</i>	286	<i>Diapylon di Mesue della prima</i>	283
<i>Diadagante freddo di Niccolao</i>	165	<i>descrizione</i>	283
<i>Alessandrino</i>	165	<i>Diapylon maggior di Mes.</i>	284
<i>Diafinicon minor di Mes.</i>	191	<i>Diapylon minore di Mes.</i>	284
<i>Diagalanga di Mesue</i>	178	<i>Diarceuthidon di Damocrate secō</i>	200
<i>Diahematite di Synerote secondo</i>	241	<i>do Galeno</i>	200
<i>Galeno</i>	241	<i>Diarheon di Galeno</i>	144
<i>Diahyfopo di Niccolao Alessandri-</i>	168	<i>Diarhodō Abatis di Niccolao A.</i>	171
<i>no</i>	168	<i>lessandrino</i>	171
<i>Diaireos semplice magistr.</i>	167	<i>Diarhodon di Nileo secondo Ga</i>	240
<i>Diaireos composto di Niccolao A-</i>	167	<i>leno</i>	240
<i>lessandrino</i>	167	<i>Diasena fresca magistr.</i>	187
<i>Dialacca grande di Mesue</i>	179	<i>Diasmy no odorato di Synerote se</i>	242
<i>Diamanna di Galeno secondo Me</i>	195	<i>condo Galeno</i>	242
<i>sue</i>	195	<i>Diaspoliticon di Galeno</i>	176
<i>Diamarinata</i>	133	<i>Diatrion pipereon di Mes.</i>	176
<i>Diamargariton caldo di Niccolao</i>	172	<i>Diatrion pipereon semplice di Ga</i>	176
<i>Alessandrino</i>	172	<i>leno</i>	176
<i>Diambra di Mesue</i>	173	<i>Diatrion sandalō di Niccolao A-</i>	172
<i>Diameliloto d Andromaco secōdo</i>	277	<i>lessandrino</i>	172
<i>Galeno</i>	277	<i>Diaturbith di Mesue</i>	195
<i>Diamoron di Galeno</i>	144	<i>Diaturbith con rabarbaro del Mō</i>	195
<i>Diamoron composto di Galeno.</i>	144	<i>tagnana</i>	195
		<i>Cc</i>	<i>Difen.</i>

TAVOLA.

Difensuo magistrale	270	Fiori quando sien cotti	82
Diphryge	35	Fior di rame	39
Dissoluere	79	Fior di rame come si dissolua	79
Dittamo	35	Friggere	83
Doronici	36	Frutti	11
Dragante	36	Frutti freschi come si pestino	88

E

E GIZZIACO di Giouan- ni di Vico della seconda descrizione	271	Frutti come si purghino	75
Egizziaco di Guido	272	Frutti come s'inumidiscono	77
Egizziaco di Mesue	271	Frutti come s'infondano	78
Elaterio	36	Frutti quando sien cotti	82
Elegger le medicine	5	Frutti come sene cani l'olio	97
Elegger l'acque	5		

Elisir vita	290
Elleboro bianco	37
Elleboro nero	37
Elleboro in che maniera si purghi.	75
car.	37
Epithimo	37
Esula	37
Eusorbio	38
Eupatorio	38

F

F AVE in che modo si pur- ghino	75	G ALBANO	40
Fegato di lupo, e d'altri animali.	39	Galbano in che guisa s'in- fonda	78
car.	39	Galbano come si dissolua	79
Fiel	39	Gagli d'animali	40
Fien greco quando sia cotto	82	Galanga	40
Fiori	10	Genziana come si pesti	87
Fiori in che maniera si pestino	87	Gherofani	41
Fiori in che maniera si purghino	75	Gherofani in che modo si pestino	87
Fiori in che maniera s'infondano	78	Giulebbi	118
		Giulebbo rosato di Mesue	145
		Giulebbo d'infusione di viole	145
		Giulebbo violato di sugo di viole.	151
		car.	151
		Gomme	12
		Gomma elemi	41
		Gomme in che guisa si pestino	87
		Gomme come si purghino	74
		Gomme come si strugghino	80
		Gomma arabica come si pesti	87
		Grana	41
		Grano in che maniera sene trag-	
		ga l'olio	100
		Gran-	


T A V O L A

Granchi come s'ardino	85	¶ I ¶	
Graſſi d'animali	41	¶ NCENSO	44
Graſſi come ſi ſtrugghino	80	¶ Incenſo come ſ'arda	86
		Incenſo come ſi peſti	87
¶ H ¶		Indurire	80
		Infondere	78
¶ ARMEL	42	Infuſioni	116
¶ Herbe odorate in che ma-		Infuſione di ſiero di capra	136
niera ſi peſtino	87	Infuſione di ſughi di Meſue	137
Herbe odorate come ſ'ifodino	78	Infuſione di Hiera di Meſue	137
Herbe come e quando ſiē cotte	82	Infuſione di roſe di Meſue per lo	
Herbe che hanno poco umore e vi-		giulebbo	137
ſcoſo, come ſ'inumidiſchino	77	Infuſione di viole	258
Herbe come ſene tragga il ſugo		Infrigidante di Galeno	258
car.	91	Inumidire	76
Hermodattilo	42	Inſalare	125
Hiera ſemplice di Galeno	184	Impiaſtri	125
Hiera con agarico	184	Impiaſtro d'agli della prima de-	
Hiera di Raſis	184	ſcriſſion d'Aczio	281
Hiera di Galeno ſecōdo Niccolao		Impiaſtro de baccis lauri	280
Aleſſandrino	185	Impiaſtro di calamento magiſtra-	
Hiera d'Archigene ſecōdo Ae-		le	281
Zio	185	Impiaſtro di cinque farine attri-	
Hiera di Logadio ſecōdo Aczio.		buito ad Auicenna	280
car.	185	Impiaſtro de cruſta panis ael Mō	
Hiera di Logadio ſecōdo Nic-		tagnana	281
colao Aleſſandrino	186	Impiaſtro di aſfinicon caldo di Me	
Hiera picra di Galeno ſecōdo me-		ſue	279
ſue	186	Impiaſtro di aſfinicon freddo d'A-	
Hydreleo di Galeno	281	leſſandro ſecōdo Meſ.	279
Hydro roſato di Paolo	145	Impiaſtro di formeto di Democri	
Hydromalo primo di Paolo	145	to ſecōdo Meſue della prima	
Hydromalo ſecōdo di Paolo	145	deſcriſſione	280
Hypociftide	43	Impiaſtro di formeto di Democrito	
Hypociftide come ſene tragga il		della quarta deſcriſſione	280
ſugo	92	Impiaſtro di formeto di Paolo	280
Hypo	43	Impiaſtro di meliloto di meſ.	276
		Cc 2 Im.	

T A V O L A.

<i>Impiaſtro di tre farine attribuito ad Auicenna</i>	280	<i>Lattouaro ſontriphton</i>	182
<i>Impiaſtri come ſ'ammorbidiſchi no</i>	80	<i>Lattouaro di pſillio di Meſ.</i>	193
<i>Iſis di Galeno</i>	288	<i>Lattouaro roſato di Neſue</i>	192
		<i>Lattouaro di ſoldanella magiſtra le</i>	181

L

 ADANO	45	<i>Lattouaro ſolutiuo magiſtrale. car.</i>	196
<i>Lacca</i>	44	<i>Lattouaro di ſugo di roſe di Niccolao</i>	192
<i>Lagrima</i>	12	<i>Lattouaro di ſebecten del Montagnana</i>	188
<i>Lagrima in che modo ſi peſtino</i>	87	<i>Lauare</i>	90
<i>Lagrima come ſi diſſoluiuo</i>	79	<i>Legni</i>	10
<i>Lapis armeno</i>	44	<i>Legni come ſene cauì l'olio</i>	98
<i>Lapis lazzoli</i>	45	<i>Legno aloè</i>	45
<i>Lapis armeno, e lazzoli come ſi macinino</i>	88	<i>Legno guaiaco</i>	45
<i>Lapis giudaico in che modo ſi polueriſi</i>	89	<i>Lenitiuo d'amoſcine in forma di cotognato</i>	136
<i>Lapis hematite in che maniera ſi polueriſi</i>	89	<i>Lenitiuo di paſſole in forma di cotognato</i>	136
<i>Lattouari</i>	120	<i>Lenti come ſi purghino</i>	75
<i>Lattouari Alchermes di Meſ.</i>	174	<i>Leſſare in vaſo come ſi faccia</i>	82
<i>Lattouaro d'Amiech di Meſ.</i>	191	<i>Letificante di Raſi ad Almanſorrem</i>	175
<i>Lattouaro de baccis lauri di Raſi car.</i>	181	<i>Lin ſeme quando ſia cotto</i>	82
<i>Lattouaro de cineribus d'Avicenna</i>	181	<i>Linimēto calao cordiale del Guai-nero</i>	257
<i>Lattouaro Eleſcof di Meſue</i>	190	<i>Linimento freddo cordiale del me- deſimo</i>	257
<i>Lattouaro di gemme di Meſ.</i>	175	<i>Linimento magiſtrale da doglie fredde</i>	257
<i>Lattouaro Indo maggiore di Meſue</i>	192	<i>Liquefare</i>	80
<i>Lattouaro Indo minore di Meſue. car.</i>	193	<i>Liquori</i>	12
<i>Lattouaro luſtino di Nicc.</i>	182	<i>Liquore eſſiccante per le ferite magiſtrale</i>	256
<i>Lattouaro letitia di Galeno ſecōdo Niccolao Aleſſandrino</i>	174	<i>Liuiano ſecōdo Galeno</i>	243
		<i>Litargyro come ſi diſſolua</i>	79

Litar-

T A V O L A

<i>Litargyro come si stacci</i>	89	<i>Maro</i>	48
<i>Locchi</i>	119	<i>Marziato di Niccolao</i>	278
<i>Loch d' Antipatro secondo Galeno</i>		<i>Marziato di Paolo</i>	278
<i>car.</i>	168	<i>Mastice</i>	48
<i>Loch di cartamo di Galeno secon-</i>		<i>Mastice come si pesti</i>	87
<i>do Mesue</i>	169	<i>Medicamēti semplici, e cōposti che</i>	
<i>Loch di farfaro cōposto magistra-</i>		<i>deue saper lo Speziale</i>	113
<i>le</i>	164	<i>Medicine che si auano degli ani-</i>	
<i>Loch di farfaro semplice magistra</i>		<i>mali</i>	7
<i>le</i>	164	<i>Medicine odorate in che modo si pe</i>	
<i>Loch d'orobi di Paolo</i>	167	<i>stino</i>	87
<i>Loch di papaueri di Mesue</i>	163	<i>Medicine purganti come s'infon-</i>	
<i>Loch di polmon di volpe di Galeno</i>		<i>dino</i>	78
<i>secondo Mesue</i>	169	<i>Melanteria in che modo si dissol-</i>	
<i>Loch di polpa di scilla d' Asclepiade</i>		<i>ua</i>	79
<i>secondo Galeno</i>	169	<i>Mele</i>	49
<i>Loch di pino di Mesue</i>	166	<i>Mele rosato colato</i>	150
<i>Loch di prasio d' Alessandro Tra-</i>		<i>Mele rosato solutiuo magist.</i>	150
<i>liano</i>	166	<i>Mele rosato Zuccherino solutiuo</i>	
<i>Loch di prasio cōposto di Paolo.</i>		<i>magistrale</i>	150
<i>car.</i>	166	<i>Mele come si purghino</i>	75
<i>Loch di psyllo magistrale</i>	164	<i>Meliloto</i>	49
<i>Loch sano, & esperto di Mes.</i>	165	<i>Metalli, e cose che nascono nell'ac-</i>	
<i>Loch di scilla cōposto di Mes.</i>	169	<i>que</i>	13
<i>Loch di sugo di scilla d' Asclepiade</i>		<i>Metalli come si pestino</i>	87
<i>secondo Galeno</i>	168	<i>Metalli come si lauino</i>	90
M		<i>Meu</i>	45
M <i>ACE in che maniera si pe-</i>		<i>Mezzereon</i>	50
<i>sti</i>	87	<i>Nicheletta di Nicc. Aless.</i>	196
<i>Macinare</i>	88	<i>Midolle</i>	50
<i>Mandorle come si secchino per cō</i>		<i>Midolle come si strugghino</i>	80
<i>fettarle</i>	74	<i>Minerali in che maniera si spen-</i>	
<i>Mandorle come si purghino</i>	75	<i>ghino</i>	86
<i>Maniere de medicamenti sempli</i>		<i>Misure, e sue dichiarazioni</i>	126
<i>ci</i>	8	<i>Mitridato d' Andromaco secon-</i>	
<i>Manna</i>	47	<i>do Galeno</i>	199
<i>Marasche condite</i>	134	<i>Mina acetosa di Mesue</i>	135
		<i>Cc 3 Mina</i>	

TAVOLA:

Miua aromatica di Mesue	134
Miua semplice di Mesue	135
Modo di stillare l'acque per istufa humida, o bagno Maria	105
Modo di stillare per istufa secca car.	108. 109
Modo del trarre le mucellagg.	93
Modo del trarre i sughi	91
Modificatiuo mag. seplice	270
Modificatiuo mag. strale confu- go d'appio	270
Morselletti	121
Mortella in che modo s'abbruci per fare l'antipodio de Greci	84
Mumia	51
Musco	51
Musco in che guisa si pesti	87
Musco degli arbori	52
Myrabolani	50
Myrabolani emblici in che modo si nudirischino	77
Myrabolani quando sien cotti	82
Myrabolani come s'abbrözino	83
Myrra	51
Myrra in che modo si pesti	87
Myssi in che modo si dissolua	79

EN



IGELLA	52
Nigella in che modo s'ab- bronzi	83
Nitro	52
Nitro come s'arda	84
Noce moscada	53
Noccinole come si purghino	75
Nutrire le medicine	77

EO



OLEO di Galeno	282
Oesipo	53
Olij	123
Olij agghiacciati in che modo si struggino	80
Olij in che modo s'ardino	86
Olio d'Alcanna di Mesue	250
Olio d'Antimonio in che modo si faccia	99
Olio d'Asenzo mag. strale	249
Olio balsamino mag. strale	256
Olio di balsamo di Pietro d'Abano car.	256
Olio di camomilla lombricato ma- g. strale	256
Olio di camomilla di Paolo	248
Olio di capperi mag. strale	252
Olio di castoreo mag. strale	253
Olio di cera come si faccia	99
Olio di costo di Mesue	254
Olio di corogne di Mesue	248
Olio d'euforbio seplice di mes.	253
Olio d'euforbio composto di Me- sue	254
Olio di frutti come si caui	97. 98
Olio di giglio semplice di mes	249
Olio di gigli composto di Mes.	249
Olio di grano come si caui	100
Olio d'hypericon seplice mag.	252
Olio d'hypericon maggiore magi- strale	252
Olio irino di Mesue	250
Olio irino di Niccolao	250
Olio di legni come si caui	98
Olio di mandragora di Niccolao. car.	255

Olio

T A V O L A.

✻ P ✻

❧ P ❧

Cc 4 Pece

T A V O L A

<i>Pere</i>	56	<i>sue</i>	222
<i>Pece come s'arda</i>	86	<i>Pillole bechiche prime di Mesue</i>	214
<i>Pece come si strugga</i>	80	<i>Pillole bechiche secōde di Mesue</i>	214
<i>Pece greca</i>	56	<i>Pillole bechiche biache magistrali</i>	215
<i>Pece greca come si strugga</i>	80	<i>Pillole bechiche emplastiche di Galeno</i>	215
<i>Pepe</i>	56	<i>leno</i>	215
<i>Persa in che modo si pesti</i>	87	<i>Pillole bechiche con trementina di Galeno</i>	215
<i>Pesche come si purghino</i>	75	<i>Pillole cocchie di Rasius</i>	220
<i>Pesi, e lor dichiarazioni</i>	126	<i>Pillole di colocyntida di Galeno</i>	220
<i>Pestare</i>	87	<i>Pillole comuni di Rasius</i>	215
<i>Petrofelino</i>	57	<i>Pillole contro a peste magistrali</i>	215
<i>Peucedano in che modo si pesti</i>	87	<i>Pillole cū octo rebus di Niccolao</i>	224
<i>Poilagriano secondo Paolo</i>	287	<i>Pillole cum sex rebus di Galeno</i>	214
<i>Philosico Persico di Mesue</i>	202	<i>Pillole di cynoglossa di Niccolao</i>	224
<i>Philonio Romano di Niccolao</i>	202	<i>Pillole d'euphorbia di Mesue</i>	223
<i>Philonio Tharsense secondo Galeno</i>	202	<i>Pillole fetide maggiori di Mesue</i>	221
<i>Piante nostrali</i>	8	<i>car.</i>	221
<i>Piante forestiere</i>	8	<i>Pillole fetide minori di Mesue</i>	222
<i>Piante forestiere che non nascono ne nostri paesi</i>	9	<i>Pillole di fumosferno d'Avicenna</i>	218
<i>Pietre come s'ardino</i>	85	<i>Pillole harmonie di Galeno</i>	225
<i>Pietre come si lavino</i>	90	<i>Pillole d'Hermite co troacisci di colocyntida secondo Mesue</i>	220
<i>Pietre come si spenghino</i>	86	<i>Pillole d'hermodastili maggiori di Mesue</i>	220
<i>Pillole</i>	122	<i>Pillole di hiera con agarico magistrali</i>	215
<i>Pillole d'agarico di Mesue</i>	218	<i>Pillole di hiera cō agarico di M. Antonio da Scarperia</i>	216
<i>Pillole aggregatime di Mesue della prima descrizione</i>	218	<i>Pillole di hiera semplice di Galeno</i>	215
<i>Pillole alephagine di Mesue</i>	217	<i>magistrali</i>	215
<i>Pillole arabiche secōdo Niccolao</i>	222	<i>Pillole inde di Haly secondo Mesue</i>	221
<i>Pillole d'arnoglossa magistrali</i>	225	<i>Pillole de lapide Armeno di Mesue</i>	224
<i>Pillole Assiaret d'Avicenna secondo d. Gentile da Fuligno</i>	218	<i>Pillole di lapis lazuli di Mesue</i>	223
<i>Pillole auree di Niccolao</i>	219	<i>Pillole lucis minori di Mesue</i>	219
<i>Pillole auree turbithate di Mesue</i>	220	<i>Pill.</i>	

T A V O L A.

<i>Pillole matticine del Conciliatore.</i>		<i>Poluere cephalica di Xenocrate se</i>	
<i>car.</i>	218	<i>condo Galeno</i>	209
<i>Pillole da matrice attribuite ad</i>		<i>Poluere cephalica di Trifone secō</i>	
<i>Auicenna</i>	216	<i>do Galeno, e lena la scaglia del</i>	
<i>Pillole d'oppio magistrati</i>	224	<i>l'ossa</i>	209
<i>Pillole d'opoponaco di Mesf.</i>	223	<i>Poluere contro a peste mag.</i>	208
<i>Pillole di rhaba baro di Mesf.</i>	217	<i>Poluere co'strettina emplastica di</i>	
<i>Pillole di Sarcocolia di Haly secō</i>		<i>Galeno</i>	210
<i>do Mesue</i>	223	<i>Poluere co'strettina tratta da Ga-</i>	
<i>Pillole di Scribonio secondo Gale</i>		<i>leno</i>	209
<i>no</i>	225	<i>Poluere di grāchi d'Eschiriōe</i>	214
<i>Pillole di Serapino di Mesue</i>	222	<i>Poluere di granchi magistr.</i>	214
<i>Pillole simili alle Alephangine at</i>		<i>Poluere da incarnare, e stagnare</i>	
<i>tribuite a Galeno</i>	216	<i>il sangue d. Gio. di Vico</i>	210
<i>Pillole sine quibus di Nicc</i>	219	<i>Poluere la Satua magistr.</i>	206
<i>Pillole stomatiche di Mesue della</i>		<i>Poluere magistrale da soppesta, e</i>	
<i>prima de scrizzione</i>	221	<i>lenare il dolore</i>	206
<i>Pillole di Styrace di Galeno mag</i>		<i>Poluere da nettare i dēti mag.</i>	207
<i>gieri</i>	225	<i>Poluere da rognā magistr.</i>	208
<i>Pillole di Styrace di Galeno mino-</i>		<i>Poluere di sena preparata magi-</i>	
<i>ri</i>	225	<i>strale</i>	205
<i>Pillole di Styrace di Mesue</i>	225	<i>Poluere da scoppiste comune magi</i>	
<i>Pillole de tribus magistrati</i>	217	<i>strale</i>	206
<i>Pliris arcoticon di Niccolao Alef</i>		<i>Poluere di turbith attribuita ad</i>	
<i>sandrino</i>	173	<i>Auicenna</i>	205
<i>Poliarcho d'Asclepiade seconao</i>		<i>Poluere di turbith magistr.</i>	205
<i>Galeno</i>	277	<i>Poluere da vento magistr.</i>	205
<i>Pollo confetto magistrale</i>	294	<i>Poluerizzare le medicine fregan-</i>	
<i>Polmoni degli animali</i>	57	<i>dole su la pietra d'arrotare.</i>	
<i>Polueri</i>	121	<i>car.</i>	89
<i>Poluere capitale calda mag.</i>	206	<i>Porcellana come s'inumidisca</i>	77
<i>Poluere capitale temperata magi</i>		<i>Porcellette come si dissoluiuo</i>	79
<i>strale</i>	206	<i>Precipitato bigio magistrale</i>	211
<i>Poluere caustica gialla da ritener</i>		<i>Precipitato d. Gio. di Vico</i>	210
<i>il sangue secondo Galeno</i>	210	<i>Precipitato semplice magistr.</i>	212
<i>Poluere cephalica di Lucio Catage</i>		<i>Preparazione delle medicine sem</i>	
<i>te seconao Galeno</i>	209	<i>plici</i>	74
		<i>Prepa-</i>	

T A V O L A.

Preparazione d'alcune parti d'animali	96	comero a sinino come sene caui	
Preparazione del sangue di becco.	96	il sugo	92
car.	96	Radici di thapsia, e di peucedano	
Prezzemolo in che modo si purghi	75	come si secchino	92
car.	75	Ragia	57
Proemio	1	Ragie in che modo s'ardino	86
Prouedere, eleggere, e conseruare		Ragie come si purghino	74
le medicine semplici	5	Rame	58
Prugnone in che modo si purghino.		Rame in che modo s'arda	85
car.	75	Rame come si poluerizzi	89
Pssilio in che modo sene caui la mu		Requie magna di Niccolao	203
cellaggine	93	Rhabarbaro	59

Q



VALITA dello Spezia

le

Qualità della bottega del

lo Speziale

R



ADICI

Radici che tengono alquan

to d'umidità, come si pestino

Radici fresche come si pestino

Radici fresche come si purghino

car.

Radici secche come si purghino

Radici come s'inumidichino

Radici come s'infondino

Radici quando sien cotte

Radici sottili, e odorate quando s'

habbino a metter a cuocere con

l'altre radici

Radici d'ebbio, di ghiaggiuolo, di co

S



ALE

Sale come s'abbruci

Sale theriacale di Galeno

Salsapariglia

Sandaraca

Sangue di drago

Sangui

Sangui d'animali

Sarcocella

Sarcocolla in che modo si pesti

Satyrj

Scaglia di metalli

Scaglia

TAVOLA

Scaglia di rame, come si dissolua car.	79	Sciroppo d'endiuia d. Gt. le	152
Scaldare	81	Sciroppo d'endiuia semplice magi strale	151
Scammonea	63	Sciroppo d'epitymo di Mes	156
Scammonea come si cuoca	83	Sciroppo d'eupatorio di Mes	158
Sciroppi	118	Sciroppo di farfaro semplice ma- gistrale	161
Sciroppo d'aceto sità di cedro di me sue	149	Sciroppo di fumo sterno maggiore di Mesue	153
Sciroppo d'aceto sità di cedro ma gistrale	149	Sciroppo di fumo sterno sepl.	151
Sciroppo acetofo di arhodon di Me sue	148	Sciroppo giuggiolino di mes.	154
Sciroppo acetofo di cinque radici magistrale	148	Sciroppo d'hyssopo di Mesue	157
Sciroppo acetofo di due radici di Mesue	148	Sciroppo di M. Hieronimo Mer curiale	160
Sciroppo di M. Agostin Sessa	159	Sciroppo di logorizia di mes.	154
sciroppo d'agro di limoni mag.	159	Sciroppo di luppoli magistr.	153
Sciroppo d'artemisia magistr.	161	Sciroppo di menta di Mes.	155
Sciroppo d'assenzio di Mes	155	Sciroppo mirtino composto magi- strale	154
Sciroppo di bettonica mag.	161	Sciroppo mirtino semplice di me- sue	153
Sciroppo di bisanti semplice di me sue, acetofo, non acetofo, compo sto con aceto, e senza aceto	149	Sciroppo di nimphaea semplice ma gistrale	157
Sciroppo di calameto di mes.	155	Sciroppo di papaueri composto di mesue	158
Sciroppo di calameto cō gallia	156	Sciroppo di papaueri semplice di Mesue	158
Sciroppo di capeluenere composto del Siluio	154	Sciroppo per fare il loch di papaue ri	164
Sciroppo di capeluenere semplice magistrale	154	Sciroppo di polypodio composto ma gistrale	159
Sciroppo di cicorea cōposto di Nic colao Fiorentino	152	Sciroppo di pomi sahor di Mesue.	160
Sciroppo di cicorea semplice	151	car.	160
Sciroppo di cortecce di cederno di Mesue	155	Sciroppo di pomi semplice di Me- sue	160
Sciroppo d'enauia composto magi strale	151	Sciroppo di porcellana di mes.	160
		Sciroppo di prafio di Mes.	156
		Sci.	

T A V O L A

Sciropo di rhabarbaro magistra- le	159	Senapa come sene cau il olio	100
Sciropo rosato fresco, o d'infusio di rose	145	Serapino	65
Sciropo rosato secco mag.	150	Serapino in che modo s'ifonda	78
Sciropo di scordeo magistr.	161	Serpillo come si pesti	87
Sciropo di stecade composto di me sue	157	Seseli	65
Sciropo di sugo d'acetosa di Me sue	161	Seta in che modo s'abbruci	84
Sciropo di sugo di bettonica	161	Sieffi	122
Sciropo di sugo di borrana	161	Sief bianco a' Alessandro secondo Mesue	243
Sciropo di sugo di viole di Mesue car.	151	Sief bianco di Mesue	240
Sciropo violato maggior di Me sue	151	Sief di corno di ceruio di Gal.	243
Sciropo violato solutiuo magi- strale	150	Sief di corno di ceruio di Neapoli- ta secondo Galeno	243
Scordeo	64	Sief d'incenso di Galeno	241
Scoria de metalli	63	Sief a' incenso di Mesue	241
Scorze	10	Sief nardino magistrale	241
Scorze forestiere odorate in qual maniera s'inumidischino	77	Sief nero di Galeno	243
Scriccioli come s'abbrucino	84	Sief di piombo di Mesue	244
Scriccioli come s'insalino	76	Sief di rose di Mesue	241
Seccare	74	Sief rosso di Mesue	242
Semi	11	Sief verde di Mesue	242
Semi che hanno del viscoso, e dell' untuoso come si pestino	87	Sinapismo primo	276
Seme di cocomero come si purghi car.	76	Sinapismo secondo	276
Semi come s'infondino	78	Sinapismo terzo	276
Seme di nauone come si pesti	87	Sinapismo in forma d'unguento. car.	276
Seme di popone in che modo si pur ghi	76	Sinopia	63
Sena	64	Soppestare	88
Senapa in che modo si pesti	87	Sotera di Paolo secondo Gal.	204
		Spegnere	86
		Speziale	1
		Spezie di pittima cordiale fresca magistrale	207
		Spezie di pittima cordiale tempe- rato magistrale	207
		Spezie di pittima da segato caldo magistrale	208
		Spezie	

T A V O L A





Spezie di pittima da segato fresco		 T 	
magistrale	207	AMARINDI	68
Spiga Celtica	66	 Tamarindi come si passi-	
Spiga nardi	66	no per istaccio	89
Spinosi che modo s'abbrucino	84	Tartaro come sene cani l'olio	99
Spodio	66	Tenere le medicine al sole	81
Spremere le medicine	94	Tenere le medicine sotto al letame	
Squilla come si cuoca	83	car.	81
Squilla come sene tragga il sugo.		Tener le medicine sotto la rena	81
car.	93	Tener le medicine sotto la sassa	81
Squinanto	67	Tener le medicine sotto terra	81
Stacciare	89	Tener le medicine sotto le vinac.	
Starna confetta	295	ce	81
Stemperare	79	Terra	7
Stillare l'acque per istufa umida.		Terra sigillata	68
car.	100	Tessuggine confetta magist.	295
Stillare per istufa secca	108	Tetrapharmaco di Galeno	265
Stillato di cappone magistr.	295	Theriaca d'Andromaco vecchio	
Stillato di chioccioline magistr.	296	secondo Galeno	196
Storace	67	Thlasp	69
Storace come s'arda	86	Thlasp come si pesti	87
Struggere	80	Tibimali in che modo si tragga il	
Stumiare	95	sugo	92
Succedanei	127	Trarre gli oli	97
Sughi	12	Trarre le mucellaggini	93
Sughi che non si possono poluerizza		Trarre i sughi	91
re come si lauino	90	Triapharmaco di Mesue	264
Sughi che riserbano dell'umido, e		Trifoglio	70
del viscoso, come si pestino	87	Triphera magna di Nicc.	202
Sugo di cocomero a sinino come si		Triphera persica di Mesue	194
pesti	87	Triphera saracenic di Mes.	203
Sugo d'hypocistide in che modo si		Trocisci	122
pesti	87	Trocisci d'agarico di Galeno secõ-	
Sugo di logorizia come si pesti	87	do Mesue	230
Sugo d'animali	41	Trocisci d'agarico di Mesue	230
Sugne come si purghino	76	Trocisci alandahal di Mes.	229
Susine in che modo si purghino	75	Trocisci alchechengi di Mes.	238
		Tro-	

TAVOLA.

Trocisci d'Alipia muscata di Nic colao		Trocisci di Potida secondo Andro maco descritti da Galeno	239
Trocisci d'Andromaco secondo An dromaco descritti da Gal.	239	Trocisci ai rabarbaro secondo Me sue	233
Trocisci d'anici di Mesue della pri ma descrizione	234	Trocisci ramichi di Mesue	238
Trocisci d'affenso di Mesue	234	Trocisci di rose di Mesue	237
Trocisci di berberi di Mesue della seconda descrizione	236	Trocisci di scylla di Galeno	228
Trocisci di canfora di Mesf.	231	Trocisci di spodio di Mesue con se me d'acetosa	236
Trocisci di capperi di Mesf.	235	Trocisci di stella d'Auicenna	238
Trocisci di carabe di Mesf.	237	Trocisci di terra sigillata di Me. sue	237
Trocisci di coralli di Nicc.	236	Trocisci di viole solutui sotto no- me di trociscizumi di Mesue	233
Trocisci di croco di Nicc.	234	car.	237
Trocisci dialettro di Galeno	238	Trocisci di vipera secondo Galeno	227
Trocisci diarhodon di Mesf.	231	car.	227
Trocisci diarhodon di Nicc.	230	Tuorla d'uola come fenecani l'o- lio	99
Trocisci diaspermato d'Androma co secondo Galeno	236	Turbith	70
Trocisci epatici d'Asclepiade seco do Galeno	234	Turzia	70
Trocisci d'eupatorio di Mesue.	234	Tymo	69
car.	234	V V R	
Trocisci di gallia muscata di Me. sue	231	A L E R I A N A	71
Trocisci hedyeroi d'Andromaco se condo Galeno	228	 Verde d'Antheo secondo Ga leno	243
Trocisci di lacca di Mesue	235	Verde di Zoilo secondo Gal.	248
Trocisci di legno aloè della prima descrizione di Mesue	233	Verde rame	71
Trocisci di maiorle amare di Pao- lo	235	Verderame in che modo si dissolu e	79
Trocisci di minio corrosiu di Gio: uanni di Vico	239	Vescicatorio primo magist.	275
Trocisci di Musa secondo Andro maco descritti da Galeno	239	Vescicatorio secondo mag.	275
Trocisci di myrrra di Rasif	235	Vescicatorio terzo magistr.	275
		Vescicatorio quarto mag.	275
		Vetruolo	72
		Vetrinolo come s'arda	73

T A V O L A

<i>Vetriuolo come si dissolua</i>	79	<i>Vnguento di lytargiro d' Auicen-</i>	
<i>Vetriuolo come sene-caui l' olio</i>	99	<i>na</i>	264
<i>Vetro come s' arda</i>	86	<i>Vnguento di madre selua del Car-</i>	
<i>Viole gialle come si purghino</i>	75	<i>pi</i>	267
<i>Viole gialle come s' infondino</i>	78	<i>Vngueto di madre selua mag.</i>	266
<i>Viole mambole come s' infondino.</i>		<i>Vnguento di minio canforato ma-</i>	
<i>car.</i>	78	<i>gistrale</i>	265
<i>Vipera come s' insali</i>	76	<i>Vnguento di minio senza canfora</i>	
<i>Unghie in che modo s' ardino</i>	85	<i>magistrale</i>	265
<i>Vnguenti</i>	125	<i>Vnguento da occhi primo magistr.</i>	
<i>Vnguento d'alabastro del Faenza</i>		<i>car.</i>	260
<i>car.</i>	272	<i>Vnguento da occhi secondo magi-</i>	
<i>Vnguento d'althea di Nicc.</i>	268	<i>strale</i>	260
<i>Vnguento apostolorum d' Auicen-</i>		<i>Vnguento da occhi terzo magistra</i>	
<i>na</i>	270	<i>le</i>	260
<i>Vnguento d' Arthanita maggiore</i>		<i>Vnguento pettorale mag.</i>	258
<i>di Mesue</i>	261	<i>Vnguento populeo di Nicc.</i>	267
<i>Vnguento da bachi magistr.</i>	259	<i>Vnguento da rognamag.</i>	265
<i>Vnguento bianco secondo Auicen-</i>		<i>Vnguento rosato magistr.</i>	262
<i>na sotto nome d'unguento di ce</i>		<i>Vnguento rosato di Mesue</i>	262
<i>ruſa</i>	263	<i>Vnguento sandalino di Mes.</i>	269
<i>Vnguento di calce magistr.</i>	267	<i>Vngueto sonnifero d' Auicenasecō</i>	
<i>Vnguento capitale del Concil</i>	267	<i>do'l Comentatore di Mesue</i>	263
<i>Vngueto di cimbalaria mag.</i>	272	<i>Vnguento da stomaco mag.</i>	259
<i>Vnguento di Conteſſa di Gughel-</i>		<i>Vnguento da stomaco secōdo</i>	259
<i>mo da Varignana</i>	269	<i>Vnguento di tuſſia di Giovanni di</i>	
<i>Vnguento da contuſione</i>	261	<i>Vico fatto in mortaio di piom-</i>	
<i>Vnguento cordiale di M. Baccio</i>		<i>bo</i>	263
<i>Baldini</i>	260	<i>Vnguento di tuſſia di Nicc.</i>	264
<i>Vnguento egizziaco di Mes.</i>	271	<i>Vnguento verde d' Andromaco ſe</i>	
<i>Vngueto da fuoco primo mag.</i>	260	<i>condo Galeno</i>	270
<i>Vngueto da fuoco secōdo mag.</i>	261	<i>Vnguento violato di Mesue</i>	263
<i>Vngueto da fuoco terzo mag.</i>	261		
<i>Vnguento da fuoco quarto magi-</i>			
<i>strale</i>	261		
<i>Vnguento ſuſco magistrale</i>	266		
<i>Vnguento ſuſco di Nicc.</i>	266		

MMS

ZAF-

TAVOLA.

Z
AFFERANO
Zolfo come sene cauil'olio
car.
Zucca come sene traga il sugo

Zucchero candi come si faccia 81
Zucchero rosato magistr. 130
Zucchero rosato in morselletti 131
Zucchero violato magistr. 131
Zucchero violato in morselletti 131

Errori	Leggi	Errori	Leggi
acrescesci	acrescesco	feno	pieno
teghie	teghie	schistis	schistes
hermete	hermete	litro	litro
d. l. Garcia	d. l. Garcia	onc. i e mezza	onc. i e mezza
dal colore	dal colore	giuggiole	giuggiole
zolleto	zolleto	flali	flali
Polloni	Polloni	scemi il	scemi il
Tabrobana	Tabrobana	endiui	endiui
Zeilanetica	Zeilanetica	lib. i.	lib. i.
Conchanchino	Conchanchino	ib.	ib.
manchino	manchino	bianco	bianchi
cardimomo	cardimomo	de cotto secondo	decotto secondo
abondanza	abondanza	Alma	Alma
ne ha qualita	ha qualita	Cime di Tymo	Cime di Tymo
Bolatro	Blatro	Cretepte	Cretepte
a'l verde	al verde	3 x. lib. i.	3 x. lib. i.
petroselini	petroselino	scord. d'elaboro	scord. d'elaboro
a'l carrubio	al carrubio	scancellati	scancellati
tutte e due	tutte due	nett dalla	nette dalla
romano	Romano	sabbia	habbia
feruano	feruano	Basilico	Basilico
agghiacciati	agghiacciati	scrup. i.	scrup. i.
Il meglio che	Il meglio che	3 x.	3 x.
dura pafisi	dura pafisi	Golocytida	Golocytida
lasciando	lauandolo	carne	carne
liquefatte	liquefatte	corpobalsamo	corpobalsamo
picea	picea	compote	semplice
fiori	fiori	per al tempo	per al tempo
la ufa	l'usa	finati	finati
corpobalsamo	corpobalsamo	di Faenza	del Faenza
		vitalbo	vitalba



ORDINI, PROVISIONI, CAPITOLI, STATUTI, ET ADDITIONI ATTENENTI ALLI MEDICI.

Spetiali, & altri compresi sotto l'Arte, & uniuersità de Medici, Spetiali, & Merciai della Città di Firenz e nuouamente poste in osservantia, & ridotti insieme,

Conclusione de noui Statuti sopra li Torchi, & altri lauori, & compositione di
cera, per ordine di Loro Altezze Serenissime, approuata
il di 24. di Luglio m d l v i.



Li Spettabili Signori Consoli dell'Arte, & uniuersità del-
li Spetiali della Città di Firenz e in sufficiente numero ra-
gunati &c. Veduto, & considerato il rescritto di Sua
Altezza Serenissima fatto alli detti Consoli sotto di sei
di Maggio prossimo passato, per cagione d'una supplica
delli Spetiali di Firenz e circa alle Torce, & altri lau-
ori, & compositioni di cera, & ciò che in quello si contiene,
et sopra di ciò più, et più uolte ueduti, esaminati diligentemente, & considerati li
Statuti uecchi, et noui, et ciò che in quelli, & alcuno d'essi rispettuamente si con-
tiene, et intesematuramente le ragioni, che li Spetiali nella loro supplica, et di poi
li Deputati, et etiam li da detti Consoli eletti et nominati hanno dette, dedotte, &
allegate, si in scriptis, come a parole, et si insieme, come di per se in presentia de'
Consoli, et Riformatori di detta Arte nella solita audientia. Ragunati &c. desi-
derando, et intendendo, che tutto bene si conformi, et offerui, et quanto si può si lie-
uiua ogni malitia, & licentia a chi non ha paura, ne tien conto di fare, et usare le
fraudi, inganni, et falsità, vedute, et considerate tutte le cose da uederfi, et conside-
rarfi, et offeruate quelle da offeruarsi, &c. Per virtù di detto rescritto, et di qua-
lunque autorità, potentia, et balia a loro data, e cōcessa in ogni miglior modo, &c.
ottenuto il partito, &c. hanno proueduto, et ordinato, et deliberato come segui-
ta cioè.

CHE LE Torce, che si dicono a vento, et nello Statuto uecchio da fo-
ma, et da far lume al Corpo del Nostro Signore Giesù Christo, et li Spe-
tiali da mortori, offerte, Magistrati, et mascherate, atteso che è un medesimo cor-
po, et lauoro, si debbino sempre fare, et comporre di cera buona, netta, mercanti-
le, et non mescolata in modo alcuno, et di simil cera, et non di diuersa, et di den-
tro qual sarà di fuora senza dolo, fraude, o malitia alcuna. Et per disotto a impor-
re sopra i lucignoli, possino mettere, et lauorar di detta simil cera, ancor che sia sa-
D d ra

ORDINI DELL'ARTE DE

ta, et sfremuta che al tutto sia sempre netta, stietta, mercantile, et non mescolata in modo alcuno. Et legati con accia, o spago sottile bene, et legalmente. Et per ogni libbra di cera mettere di detti lucignoli cosi ligati, et composti onçe tre, et mezzo al più per ogni torchio bene, et conuenientemente fatta di assai cera nuoua buona netta, et mercantile, et non usata ne mescolata in modo alcuno. Et di lunghezza ogni torchio al più possa essere di braccia tre et mezzo in quattro, et di peso di libbre dieci in quindici, et tutte le predette cose, et alcuna d'esse vi sieno, et essere debbino netto al tutto d'ogni dolo, fraude, et malitia, et cosi vi si lauorino, et faccino in tutto et per tutto.

CH E nelle torce, che si dicono quadroni, si debbino fare, et comporre in prima i lucignoli di bambagia nuoua stietta, et mercantile, et non usata, ne mescolata in modo alcuno, possinsì legare con accia, o spago sottil bene, come di sopra nelli altri Torchi si dice, et la cera sia di sotto, come di sopra nuoua, netta, buona, et mercantile, et della medesima, et non di diuersa, ne usata in modo alcuno. Et per imporli sia della medesima cera, come se gli richiede, et conuiene in tutto, le per tutto. Et per ogni libbra di cera mettere, et lauorare in ciascuno Torchio detto onçe una, et mezzo, et ne lucignoli di detta bambagia nuoua, et farli di peso di libbre sei in sette. Et di lunghezza di braccia dua, et mezzo in tre l'uno, et auuolti et diritti, come pare, et piace a chi gli fa fare.

CH E i Ceri da Figlioeci, o vero torchietti, et le candele, candelotti, et altri simili lauori, si possino lauorare, tenere, et vendere d'ogni peso, et lunghezza, come più, et meglio sia conueniente, et pare, et piace a chi li fa fare. Et sieno, et debbino essere di cera, et bambagia nuoua, netta, buona, et mercantile, et non mescolata in modo alcuno, et tutta simile et non diuersa. Et che in ciascuno di detti lauori da dieci libbre in quà sieno tenuti, et debbino lauorare, et mettere tutta cera, et bambagia nuoua, et per ogni libbra di cera, onçe una di detta bambagia, et non più ne altrimenti.

CH E nelli Ceri da Piuieri, popoli, et comuni, et di qualunque altra maniera, o forma, non intendendo li traforati, ne i bocciati da libbre dieci in su in ogni peso sia lecito, come se li conuiene mettere per di sotto solamente per l'imposto cera usata buona, netta, et mercantile. Et i lucignoli di qualunque di detti ceri sempre debbino essere di bambagia nuoua, buona, et non mescolata in modo alcuno, et la coperta di ciascuno debba essere conueniente di assai di detta cera nuoua, et l'imposto non più che al lauoro si richiegga, et per ogni libbra di cera in detti lucignoli possino mettere onçe una, et mezzo di detta bambagia nuoua, et non mescolata, ne legata in modo alcuno.

CH E LE candele, che si dicono d'un quattrino l'una, cioè da castella debbino essere di numero settantacinque per libbra, et non più lauorate, et composte di cera, et bambagia nuoua stietta buona, et mercantile.

MEDICI. ET SPETIALI.

cantile, & della simile al tutto, & non di diuersa. Et in ciascuno lucignolo mettere fili tre di detta bambagia.

CH E le candele da morti si possino lauorare di numero, & peso conueniente come piace a chi le compera, o fa fare, & sempre di tutta cera, & bambagia nuoua, netta, buona, & mercantile, & non mescolata in modo alcuno. Et in quelle di numero quaranta in dietro sieno tenuti ciascuno lucignolo fare di sei fili, et nelle di numero quaranta in la di quattro fili di detta bambagia senza dolo, fraude, o malitia alcuna.

DE ceri trasorati, o bucati non si possa, ne debba fare, & si offerui intorno a ciò quanto per lo Statuto vecchio si dispone in tutto, & per tutto.

I Tem che chi contrasfarà, o farà contrasfare in modo alcuno in qual si voglia parte, o capo delle cose, come di sopra, & di sotto ordinate, sia, & rimanga condannato, & così per questa il condannarono per qualunque volta, & per ogni lauoro nelle medesime pene, & pregiudicij, che per la Legge del quarantasette è ordinato, et dichiarato in tutto, & per tutto. Referendo intorno a ciò tutto quello, & quanto se li debbe, & conuiene in ogni miglior modo alli effetti, & li effetti predetti, & infrascritti, & alcuno di essi rispettuamente.

I Tem, che ognuno, che fa, o fa fare i detti lauori sia tenuto, & debba oltre alle predette cose, quelli che sono di oncie quattro in su, suggellarogli, o fargli suggellare con il suo proprio sigillo, nel modo & forma che per il passato era, & al presente è obligato, & tenuto per virtù di detti Statuti, & Ordini sotto le pene, & pregiudicij in quelli contenute, & poste.

CH E tutti li Spetiali, & ogni altra persona, come di sopra sieno tenuti, & debbino dare per nota in scriptis in modo, che chiaramente apparire possa nell' Arte di tutti quanti i lauori, & lucignoli di ogni sorte, che habbino in qualunque modo fatti, o comperi o fatti fare, o in altro modo, che se li appartenghino. Et il simile di tutti quanti i lauori, & compositioni di cera di qualunque sorte. Et che il Cancelliere sia tenuto, & debba farne diligente nota in vn libro per tale effetto, che sia a bastanza, & conueniente. Et solo in questo s'intenda delli fatti dal dì del fatto comandamento indietro, & non delli da farsi di poi, & che li lucignoli, & lauori detti, che sieno buoni, netti, & senza fraude, dolo, o malitia alcuna. Ancor che sieno sigillati del proprio sigillo di chi li ha fatti, o fatti fare si debbino di nuouo per chi, & come parrà. & piacerà alli Consoli di detta Arte suggellare con il sigillo di detta Arte, & così suggellati tenere, vendere, comperare, & non altrimenti, ne in altro modo &c.

Dichiarando, che quelli si trouerranno essere cattiuu, fraudati, falsificati, o falsificati, non si possino, ne debbino in modo alcuno accettar, ne suggellare, ma ancor che ei sieno suggellati si debbino al tutto condannare, & così condannati rimanghino.

Dd a ghino

ORDINI DELL'ARTE DE

ghino per falsi in tutto, & per tutto come per la Legge del 47, in detta Arte si dispone. Statuendo ancora se doppo il fatto comandamento, se ne trouerà alcuno di detti lauori fatti innanzi non suggellati, ne manifestati, come di sopra, che in detto caso ciascuno che haurà contrafatto per qualunque di detti lauori, & per ogni volta sia, & ne rimanga condannato per falso, come per detta Legge del 47. è ordinato, & in tal caso da hora il condannarono ancorche sia de' buoni per falso, come di sopra.

I Tem che non possino ne debbino in modo alcuno tenere, vendere, ne comperare alcuno lauoro da once quattro in su, che non sia suggellato del proprio sigillo di chi li ha fatti, & ne hauere, ne comperare alcuno lauoro, o compositione suggellato, o no di qual si voglia sorte, qualità, o quantità si sia se non da persone, le quali è sappino che veramente, & iuridicamente li possino; & debbino vendere, o dare in qualunque modo lecito, & conueniente, sotto pena di perdere i lauori, & in oltre di essere condannati in altre pene, & preiudicij, come liberamente parrà alli Consoli dell'Arte, & alle dua parti di loro al tempo de' quali verrà il caso predetto considerato, & hauuto rispetto alla quantità del delitto & alla qualità del delinquente.

I Tem &c. che a quelli Spetiali i quali volendo hanno, & possano hauere notitia se i detti lauori sono buoni, o no, ne si accetti, ne accettare si debba alcuna loro scusa, o causa intorno a ciò di hauerli comperi cosi falsi da altri: ma che al tutto ne rimanghino, & sieno condannati in tutto, & per tutto, come se fatti l'hauesse. Et che li pizzicagnoli, o altre persone simili che a caso li comperano per riuendergli in loro bottega, & cosi li tengono senza hauerli fatti, o fatti fare mostrando, & giustificando da chi li hanno comperi, sieno condannati in lire dua piccioli, & il venditore nella pena prima sopra di ciò fattagli, & in qualunque de' casi predetti, se dette persone sono di hauerne cognitione, o no si debba stare, & stiasi alla dichiarazione, & partito de' Signori Consoli di detta Arte, & dua parti di loro da vincer si secondo gli ordini di quella, & concedersi a chi il domanda come alle loro Signorie parrà, & piacerà liberamente &c.

Dichiarando, che in modo alcuno chi li haurà fatti, o venduti, come di sopra, no sia libero, ma ne rimanga condannato, & cosi si condanni in tutto, & per tutto, come per Statuti predetti è ordinato, & deliberato.

I T E M che tutti li Spetiali debbino hauere una copia della presente Prouisione per mano del Cancelliere di detta Arte, o suo coaiutore, o vero stampata come più, & meglio li Signori Consoli giudicheranno conuenirsi, & sempre tenerla in loro bottega patente, & publica, che da ogni uno si possa vedere, leggere, & intendere, & però pagare quel tanto, che li prefati Signori Consoli dichiareranno douersi pagare a chi, & come li parrà, & piacerà liberamente sotto pena a
qualun-

MEDICI. ET SPETIALI.

qualunque di detti Spetiali che non l'hauesse ne tenga come è detto di lire dieci piccioli, & più all' arbitrio di detti Signori Consoli, & tante volte quante è si trouerrà non l'hauer, ne tenere, come di sopra è detto, & ordinato &c. Notificando a ciascuno che di tutte le predette cose si terrà diligente conto, & manderassi per tutto a cercare come, & quando alli Consoli parrà e piacerà, e non s' accetterà scusa alcuna.

ET come di sopra ordinarono, Statuirono, & deliberarono, & comandarono douersi, & hauer si inuiolabilmente offeruare in ogni miglior modo in tutto, & per tutto &c. Non obstantibus.

PROVISIONE, ET CAPITOLI ATTENENTI all' Arte, delli Spetiali di tutto il felicissimo dominio Fiorentino, per beneficio della vita humana,

Passati intra li Mag. S Luogotenente. & Consiglieri di loro Altezze
Sereniss. il di 5. di Settembre, 1561.



Considerando il Sereniss. Gran Duca di Toscana, quanto siano vitili li ordini dati alli Spetiali della città di Fiorenza, & a quelli di Pisa circa le dispense, & conseruatione del Medicinale, per la conualescenza delli infermi, a comodo, & beneficio uniuersale, & volendo, che li Spetiali di tutto il dominio Fiorentino si gouernino sotto la medesima regola, & modo, & ridurli in miglior forma, che per l' addietro non sono stati. Imperò la prefata Altezza Serenissima insieme cò li Magnifici Consiglieri hanno promisto, ordinato, & deliberato l' infrascritti capitoli, il tenore de' quali segue cioè.

Dell' electione de' Veditori, & del Medico. Cap. I.

CHE in l' auuenire le compositioni, cose, & ordinationi Medicinali, si faccino, & fare si debbino, buone, nette, stabili, & senza fraude, o macula alcuna, & secondo l' ordine, & modo del Ricettario Fiorentino, e da persone pratiche, & esperte di buona qualità, & fama & che perciò nelle Città, Terre, & luoghi del Dominio Fiorentino, comprendendo ancora la Città, Montagna di Pistoia, & suo Contado, & qualche altro luogo del quale bisognasse farsene speciale, & espresa mentione, oue sia l' ufficio del Consolato, o altro dell' Arte delli Spetiali, si debbino squittinare quel numero di Spetiali, quali giudicheranno pratici, & quelli che saranno vinti si imborsino in una borsa, la quale si chiami la borsa de' Veditori del Medicinale, & stia, & stare debba nel luogo, oue sono le borse de' gli altri officij di quel Consolato, & ogni anno, al principio del mese d' Ottobre si tragga di quella borsa uno, o due, secondo il numero de' vinti, i quali si chiamino i Veditori del Medicinale, & que non fusse l' ufficio del Consolato, debba il Rettore di quel luogo farne

Dd 3 tale

ORDINI DELL'ARTE DE

tale squittinio, & imborfatione in sua presentia, & di poi custodire la borsa in luogo sicuro nella sua residentia per seguirne l'effetto di sopra, & così segua di successore in successore, & ne Consolati, & ogni volta che sarà vota la borsa, debbasi risquittinare, & procedere nel modo di sopra, & tale ordinatione sieno tenuti fare quelli a quali si aspetterà rispettivamente infra i 5. giorni di poi che haueranno notitia della presente deliberatione.

Et perche insieme con li detti così da trarsi Veditori, si ricerca, & conuiene che vi sitroui un Medico, si debba però per il Rettore di quel luogo eleggere un Dottore Fisico di buona qualità, & pratica nel medesimo tempo, & ogni volta, che si farà la tratta de' Veditori, insieme con li quali debba riuedere, & ordinare quanto sarà di bisogno nelle botteghe delli Spetiali.

Dell'autorità, & officio de' Veditori, & Medico. Cap. II.

SIEN tenuti, & obligati li detti Veditori, & Medico, doppo la tratta, & selectione loro intra un mese hauer visitato ciascuna bottega di Spetiale, & fatto si mostrare diligentemente tutto il Medicinale, che vi sarà capo per capo, & quello, che non trouerranno buono o che fusse vecchio, debole, o con tali difetti, & di sorte che non si potesse restaurare, debbino gettarlo via per questa prima volta ne per ciò ne segua altra condennatione, & da questa prima volta in poi debbino tutto quello, che trouerranno defectiuo, & non ammissibile come di sopra presentarlo all'ufficio del Consolato di quel luogo se vi sarà, & non vi sendo, al Rettore, che secondo li defecti lo condanni nell'infrastrate pene, & pregiudicij, non potendosi però condannare, o assoluere, se prima non si manderà il disegno all'Arte delli Spetiali della città di Fiorenza, specificando sinceramente le falsità, o altro defecto, che haueranno trouato, & quando si douerranno riuedere le botteghe, o fare le dispense per le compositioni del Medicinale di quelli Spetiali, che in quel tempo fussino de' Veditori, o de Consolati rispettivamente se ne tragga uno, o più bisognando che per quella volta, e per quello effetto solamente habbino la medesima autorità di riuedere, & condannare, ne per ciò si perda la poliza, ne vi si dia dinieto, ma sia subito rimborfati.

Delle dispense, & compositioni del Medicinale. Cap. III.

ET accioche le dispense, & compositioni, che per li tempi si faranno siano al tutto senza fraude, & pericolo de corpi humani, debbino li Spetiali, che le vorranno fare, metterle sopra la mostra della bottega, nel solito Tauolello in publico, almeno vn giorno auanti, che le dispensino, & di poi fare chiamare li Veditori, & Medico, in presentia de' quali le soppestino, & riduchino a peso, & misura, & li detti Deputati non le possino in modo alcuno accettare, se non hauranno visto Droga per Droga, che sia buona al tutto, & come per il Ricettario è ordinato, aggrauandone in ciò le conscientie loro, & così di poi soppeste, & ordinate, quando sia il tempo ruerle

MEDICI, ET SPETIALI.

vederle accomodate ne' vasi per loro destinati, & quando di poi li detti vasi restasse ro voti di tal compositione medicinale, & che lo Spetiale l'hauesse tutto consumato, & spedito sia obligato darne notitia alli Veditori predetti, accioche nell' ordinationi si conosca tempo per tempo che ne mancherà, & oue se ne sia fornito, i quali Veditori sien tenuti nelle visite ordinarie, & straordinarie, che faranno usare diligentia di ritrouare se vi fossero vasi voti del medicinale già visto per loro, o loro antecessori, & trouandone non manifestati, li faccino condannare dal Consolato, o Rettore, secondo l' arbitrio hauuto rispetto alla qualità del medicinale, & della persona, & questo a fine che li Spetiali diano nota così quando lo vogliono comporre, come quando mancherà loro nelle botteghe,

Dell' obbligo de' Veditori, & Medico circa le dispense, & compositioni. Cap. IIIL.

D Ebbino li detti Veditori, & Medico, di tutte le cose, che vedranno, & successiuamente di poi delle dispense, & compositioni tenere diligēte conto, & scrivere in un libro per ciò da ordinarsi per l' officio del Consolato, & oue non fusse Consolato per il Rettore del luogo legato, & copertato almeno di carta pecora, a spese di quelli Spetiali, & di carte 1 so. il meno, sopra del quale notino Spetiale, per Spetiale, & delle sue robe medicinali la qualità peso, & quantità, & alla fine del loro ufficio consegnarlo a quel Consolato, o Rettore oue non fusse il Consolato, che succederà, da quali sia riscontro, & sottoscritto, & consegnato di poi alli nuoui Veditori, & Medico, & così segua di tempo in tempo, li quali Deputati, & Medico nel principio del loro ufficio siano obligati presentarsi auanti il Rettore del luogo, e giurare di esercitare fedelmente il loro ufficio, & così debbino ogni uolta, che saranno chiamati andare a quello Spetiale, che uorrà dispensa, o hauerà bisogno dell' opera loro, & possino nondimeno uisitare, & inquirere le botteghe quando uerrà lor bene, & doue in tra li Spetiali Veditori, & Medico si trouasse fraude o corruttela alcuna sieno puniti in quelle pene che al Rettore o al Consolato, salua nondimeno intra di loro la preuentione parrà, & piacerà pur che non passi la somma di scudi dieci d' oro in oro l'arohi, a ciascuno, che contraface si da applicarsi per un quarto al Rettore, o Consolato; che condannerà, & il quarto al notificatore, & li sia tenuto segreto, & un quarto all' Arte delli Spetiali di Firenze per la nuoua fabbrica, & il restante si dispensi per il Rettore, con participatione del Consolato se ui sarà a pouere fanciulle di quel luogo: senza pregiudicio però, o diminutione alcuna della rata, che ne tocca alla Camera Ducale per conto de lotti, & della rata che se n' aspettasse alle communita rispettiuamente, che per capitulatione, o priuilegio posson risquotere le condennationi, & chi sarà il primo a discoprire le fraudi, uenga libero dalla pena.

Del

ORDINI DELL'ARTE DE

Del salario de' Veditori, & Medico, & della pena del rifiuto. Cap. V.

ET a fin che essi Veditori, & Medico non restino senza premio delle fatiche loro debbasi questa prima volta per l'università di quelli Spetiali, che saranno in quel luogo, ordinare quella rata per bottega, che parrà loro ragionevole, & di poi medesimamente in futuro diano modo di tassare le dispense delle compositioni secondo, che giudicheranno conuenirsi hauuto rispetto al valore, qualità & quantità della dispensa: Da pagarsi il tutto in mano al Camarlingo di quel luogo per rata, i quali Veditori, & Medico, non volendo accettare nel principio tale ufficio, sien tenuti, chi rifiuterà, pagare subito nelle mani del medesimo Camarlingo scudo vno d'oro in oro per ciascuno, che rifiutasse, da distribuirsi a chi accetterà per rata, & tante volte si tragga, & elegga, che una uolta si accetti, oue sia poco numero.

Delle Terre, & luoghi oue sia poco numero di Spetiali, Cap. VI.

ET auuertendo, che molti luoghi, e castella sono nel prefato Dominio che non hanno tanto numero di Spetiali, che possino squittinare li Veditori, & non di meno è necessario, che tenghino medicinale per li accidenti, & necessità, che possono giornalmente occorrere: volsino, & ordinorono, che li Spetiali de' luoghi, oue non saranno ordinati Veditori, non possino comperare alcuno Medicinale, ne i Semplici, & Dioge per dispensarlo, se prima non li faranno vedere, & approuare per li Veditori di quel luogo, oue le comperranno, & non si possa venderne loro altrimenti, & così li Spetiali oue non saranno tali ordini del visitarli, sieno tenuti, & obligati intra quindici giorni dalla publicatione de' presenti Capitoli, mandarne li saggi di tutto il Medicinale, che di presente si trouano alli più vicini Visitatori, quali debbino tenerne diligente riscontro nel detto libro, & notare Spetiale per Spetiale, & cosa per cosa, & mancandosi in parte alcuna del di sopra s'intenda essere caduto in pena, così chi non darà i saggi di tutto il suo Medicinale, come ancora chi compererà, o venderà senza farlo uedere, di lire dieci per ciascuno, e per ciascun capo, applicate in tutto, e per tutto come sopra, & il primo che si notificherà de' Veditori, o Comperatori resti libero dalla pena: li quali Veditori doppo che hauranno saggiato il Medicinale de' li Spetiali circunvicini, debbino di quello, che trouerranno non buono, darne nota al Rettore, oue sarà sottoposto quello Spetiale, per le mani del qual Rettore si faccia subito gettar via per questa prima uolta. & di poi in l'auuenire ogni uolta che simili Spetiali haueranno Medicinale, o faranno dispense sieno obligati mandarne i saggi a detti Veditori conuicini, quali sempre ne tenghino il riscontro sopradetto, & negli mandando caschino nella pena di sopra delle lire dieci per ciascuno capo da applicarsi come è detto, & doppo questa prima cerca trouandosi Medicinale non buono, o debole, o con tale difetto, i Veditori sieno tenuti rapportarlo con dirui a ciascuno capo li difetti apertamente, & se sono da apportar danno alla vita humana, o alla conualescenza dell'infermo, e darne nota a quel Rettore il quale li condà.

MEDICI. ET SPETIALI.

nelle pene, che di sotto si diranno, con mandarne prima il disegno all' Arte de' Spetiali della Città di Firenze, & mancando i Veditori di farne tale rapporto s'intendino ciascuno caduti in pena di scudi dieci d'oro in oro, da applicarsi come di sopra, & il primo, che si notificherà resti libero, & assoluto di detta pena. Et saluo il disposto di sopra, e se in quelli luoghi, oue non fusse da squittinare i Veditori, vi sarà alcuno Medico Fisico, si possa, & debba per il Rettore di quel luogo, dargli la cura di vedere quello Medicinale, & similmente stare presente alle dispense, che ui si faranno, & hauere l'occhio sopra la sua coscienza, che si facciano secondo il Ricettario, ne si lasci alcuna cosa in dietro, ne vi si metta Droghe non buone, offeruandosi non di meno l'ordine di sopra, del mandare i saggi alli Veditori vicini, & questo per più sicurtà, & riscontro del Medicinale.

Delle consegne delle robe, & cose delle botteghe delli Spetiali. Cap. VII.

Quanto alle consegne che occorressi farsi delle robe, & cose delle botteghe delli detti Spetiali alcuno, che le pigliasse in compera, o in qual si voglia modo, o titolo, auanti che le mettino ad effetto, chiamino li Veditori, che per li tempi saranno, quali vegghino particolarmente, & distintamente tutto il Medicinale, così semplice come composto di quella consegna, & le cere ancora, & trouandoui cosa defettua da poter nuocere all'uniuersale, sieno tenuti li Veditori, mandarla a' Consoli di quel luogo, o al Rettore, non vi sendo il Consolato, per seguirne quanto parrà alla discretione loro, non potendo però assoluere, o condannare senza il disegno, come di sopra, & delle robe buone sottoscriuere di lor mano a pie del bilancio, il quale stia nelle mani de' Veditori, con obligo di consegnarlo alli successori, per poter si per ogni tempo riscontrare, & delle fatiche loro di tali consegne sieno premiati di quanto parrà ragionevole al Rettore del luogo, & al Consolato sendoui da sopportarsi tale spesa, per chi consegna, & chi riceue per metà per ciascuno, & mancando li Spetiali di offeruare quanto di sopra, s'intendino caduti in pena per ciascuna volta, & per ciascuno di scudi dieci d'oro in oro larghi, da applicarsi come di sopra, & questo a fine che in tali consegne non sia alcuno defraudato, & il Medicinale per più riscontri si faccia, & ministri rettamente, & oue non fossero li Veditori, si chiami il Medico Fisico del luogo proprio, o più vicino, per fare quanto di sopra.

Delle pene di chi transgredirà rispettuamente li prefati Capitoli. Cap. VIII.

In oltre, perche nessuno resti impunito delli errori, che facesse, & che la pena sia eguale al peccato, volsono, & dichiararono, che ciascuno Spetiale che eserciterà la bottega in qual si voglia Città, Terra, o Castello: come di sopra: se li sarà trouato doppo questa prima cerca da farsi: come è detto, cosa alcuna

Medici.

ORDINI DELL'ARTE DE

Medicinale, o per i Veditori, o per li Rettori per l'inditij, che fussero loro dati in qualunque modo, che fosse falsa, falsata, o non buona si debba condannare per quel Consolato, o Rettore, che rispettivamente ne haurà la cognitione secondo i presenti Capitoli, hauendo luogo intra di essi la preuentione, il meno in lire venticinque piccioli, & il più in lire cinquecento per ciascuno, & per ciascuno capo, come parrà conuenirsi intra le lire venticinque, & le cinquecento. Et se sarà Medicinale, che non si possa dire falso, ma sia debole, mal cotto, suaporato, inuuechiato, & con simili defecti, da dichiararsi per li Veditori apertamente nelli rapporti, che faranno capo per capo, siano puniti il meno in lire sette, & il più in lire settanta piccioli, ad arbitrio, come di sopra intra le sette, & le settanta lire, da applicarsi le pene dette per un quarto all'inuettore, un quarto al Rettore, o Consolato, che la farà riscuotere, un quarto al Fisco, & Camera Ducale, & il restante all'Arte de gli Spetiali della Città di Firenze, per dispensarlo secondo li ordini di detta Arte, & il Medicinale si arda auanti alla bottega del transgressore, o in altro luogo publico ad arbitrio di chi condannerà, hauuto rispetto alla qualità del fatto, & della persona, & similmente sieno condannate le cere, & Spetierie false, o alterate, come di sopra, saluo, che la condennatione delle lire venticinque, & delle lire sette rispettivamente s'intenda per qualunque torcia, o lauoro, & la cera, & Spetierie si diano per elemosina a luoghi pii, non s'intende tali condennationi respettue passare in pizzicagnoli, & simili bottegai, che terranno cere, & Spetierie, che non habbino cognitione della cosa, ma restino solamente condannati in lire dua, giustificando da chi l'hauranno così comperata, & il Venditore nella pena di sopra.

Delle pene de Consolati, & delli Rettori. Cap. IX.

ET DOVE li Consoli nelle Città, Terre, & luoghi detti di sopra, o sotto quale altro nome saranno, che sieno sopra il membro delli Spetiali, mancassino di non punire li Veditori, & Spetiali, oue intra loro fusse fraude, come di sopra, & al sili Spetiali particolarmente delle loro transgressioni rapportate auanti l'ufficio del Consolato, s'intendino ipso facto caduti in pena di lire venticinque per ciascuno, & per ciascuna volta, & il simile se assolueranno senza mandarne il disegno, come di sopra, ne quali disegni, così di condennatione, come di assolutione, & i Consoli come ancora il Rettore sien tenuti specificare se vi sia falsità, o altro difetto di maniera, che possa apportare danno alla vita dell'huomo, & alla conualescenza dell'infermo, sotto le medesime pene applicate, come di sopra respettue da conoscersi per li Rettori de' luoghi, oue saranno i Consolati, & per l'Arte delli Spetiali della Città di Fiorenza, salua intra di loro la preuentione circa il punire i Consoli predetti, & il Rettore mancando di punire, e mandare

MEDICI, ET SPETIALI.

Segni come di sopra, ne sia sottoposto alli Conseruadori di Legge.

Dichiarando espressamente, che il disposto, et ordinato, ne presenti Capitoli, nō s'intenda derogato, ne alterato in parte alcuna gli Ordini, et Statuti dell' Arte delli Spetiali della Città di Firenze, et massime del potere inquirere, et condannare, nelle cerche ordinarie, o straordinarie, che per li suoi ministri, o per altro modo si faranno qualunque transgressore di qualunque luogo specificato, et compreso, come di sopra secondo che a detta Arte, salua l' ordinatione della Magnifica Pratica Secreta, circa l' attributione delle pene a luoghi priuilegiati è permesso.

Et perche questa prima cerca, che si farà per li Veditori, et Medico, come di sopra si faccia con più nettezza, et vigilantia, debbino li Rettori mandare uno de' loro Ufficiali insieme con li Veditori, et Medico, quale procuri, che tutto segua con diligentia, & senza rispetto alcuno, bottega per bottega, douendo ancora essi Rettori alla riceuuta de' presenti Capitoli, come prima potranno commodamente fare adunare li Spetiali, et Medici Fisici delle Città, Terre, e luoghi, doue fanno residentia, et alla presentia del Rettore farli leggere, et notificar loro, per poi procurarne l' offeruantia, et all' uscita, e depositione del loro Uffitio dare notitia delli presenti Ordini alli successori, accioche li possino offeruare, et vigilare, &c. Mandantes, et non obstantibus &c.

PROVISIONE, ET CAPITOLI SOPRA LI Medici, & Spetiali, non solo della Città di Fiorenza, ma di tutto il suo Dominio: Circa la Tara, Ricertari, & Matricole,

passati per Sua Altezza Sereniss. Et li suoi Mag. Consiglieri, il dì 5. di
Dicembre, & il dì 21. di Gennaio 1561.



L. Sereniss. Gran Duca di Toscana, Veduta la prouisione della Tara fatta sin' l' Anno 1543. et del mese di Agosto nell' Arte delli Spetiali della Città di Fiorenza, et ciò che in essa si contiene, et veduto la deliberatione ultimamente fermata il dì 5. d' Ottobre 1560. circa il modo, et perche si debbe pagare, et sopportare la spesa della Tara: et attesi li rescritti fatti per la offeruantia, & publicatione di detta Tara, et considerato, che tutto tende ad utile vniuersale. Imperò Sua Altezza insieme con li suoi Magnifici Consiglieri approuando, & confermando la detta Prouisione, et deliberatione, et ciò che in quelle è disposto prouiddono, volsono, et ordinorono.

Che

ORDINI DELL'ARTE DE

Che tutti quelli compresi in detta prouisione, et particolarmente li Spetiali della Città contado, et distretto di Firenze, comprendendo ancora Pistoia, suo contado, et montagna, et qualunque altro luogo, del quale bisognasse far sene speciale, et espressa mentione, s'intendino essere, et sieno sottoposti all' offeruanza di quanto fu prouisto, et ordinato intorno a detta Tara nel modo, forma come, et sotto le pene, che in detta prouisione, et deliberatione si contiene, et dichiara alcuna cosa in contrario. Non ostante, &c.

A di 21. di Gennaio 1561.

IL Serenissimo Gran Duca di Toscana. Volendo, che l'Arte, et Uniuersità de Medici, et Spetiali della Città di Fiorenza, possa (per essere esauata) cō qualche sussidio solleuarsi, et che si come ella può inquirere, et condannare tutti li essercitanti di tal membro et approuare, et reprobare li Medici generalmente: così li sia lecito descriuere ne' suoi libri delli Oratorij tutti quelli, che fino al presente giorno non vi fussino descritti, et che come conuiene le membra riconoschino in qualche parte il capo loro, et aiutino la conseruatione di essa uniuersità, et principale Arte, et Collegio. Imperò Sua Altezza insieme con li suoi Magnifici Consiglieri mossa da queste, et altre giuste cagioni, ha prouisto, deliberato, statuito et ordinato.

Che in virtù della presente Prouisione, tutti li Medici, et Spetiali di qualunque sorte, che si esercitano, o in l'auuenire si eserciteranno nell'Arte, et mestiero della Medicina, et li maestri delle botteghe di Spetiali tanto nel Contado, quanto nel Distretto, et Dominio Fiorentino, comprendendo ancora la Città, et Montagna di Pistoia, et qualunque altra Terra, et luogo priuilegiato, sien tenuti, et debbino intra vn mese prossimo, dal dì, che sarà publicata la presente Prouisione farsi notare, et descriuere nella Corte del Rettore del criminale, al quale saranno sottoposti, con dare il nome loro, de' Padri, casata, et esercizio che faranno et pagare per l'Oratorio, et entrata lire tre piccioli per ciascuno, che fino a questo dì non l'hauesse pagate all'Arte predetta nelle mani di quel Rettore, et di poi ogni sei mesi lire una, et soldi dieci, per fino a che haueranno pagato quanto per li Statuti di detta Arte si dispone sopra che si esercita in tal mestieri intendendosi, che il pagamēto delle lire una soldi dieci, si faccia ogni sei mesi, cioè del mese d'Aprile, et del mese d'Ottobre, da cominciarli il primo pagamento a Ottobre prossimo 1562. et successiuamente come segue. Il qual pagamento vogliano che serua, e vaglia a chi lo farà per matricola, et ricognitione di matricola. Con questo nondimeno espressamente dichiarato, che li Medici, et Spetiali delle Città, et Terre priuilegiate, non s'intendino per il pagamento di detto Oratorio, et matricola, che faranno quanto al conuenirsi intra di loro in Civile sottoposti a detta Arte, salvo che all' offeruanza della Tara si come è stato prouisto, ma si relasino quanto al Civile

MEDICI. ET SPETIALI.

Ci uile in quel grado, & essere che erano auanti la presente Prouisione, & quelli compresi, come di sopra, che si faranno descriuere, & pagheranno l'Oratorio intra vn mese, come è detto s'intendino essere, & sieno liberi dalle pene di lire 25. contenute nelli Statuti, & Prouisioni di detta Arte, sopra che si essercita senza matricolarli, non potendo per ciò i Medici nel pagamento da farsi nell'entratura allegare il pagamento della patente di loro approuatione quando si sieno esaminati, se già oltre alla Tassa di lor patente, non mostrassino hauer pagata l'entratura, o Oratorio predetto per esser pagamenti diuersi.

Et uolsano, & ordinorono, che li Retori, che tal' Oratorij, & Matricole successiuamente riccuerranno, sieno tenuti, & debbino pagarle in detta Arte nelle mani di chi sarà per tal' effetto deputato, dalla qual' Arte conseguino denar quattro per lira di tutto quello vi rimetteranno.

In oltre auuertendo, come è necessario, che qualunque Medico Fifico, & qualunque Spetiale de' compresi, come di sopra, hauendo a offeruare li ordini del Medicinale nuouamente publicati, possa così il Medico, come lo Spetiale visitare le dispeche con più ragione, & fondamento, le quali si debbino far secondo l'ordine, & regola del Ricettario Fiorentino: Et atteso come ci potrieno essere alcuni, che ne mancassino, & non l'hauessino, imperò prouidono, ordinorono & uolsano.

Che quelli Medici Fifici, & Spetiali della Città, Contado, & distretto di Firenze, comprendendo qualunque luogo, come di sopra, che l'hauessino sotto suo nome hauuto dall' Arte prenarrata, sieno tenuti, & debbino pigliarne, & riceuerne vno, quale sia sottoscritto secondo il solito, intendendosi quelli della Città di Firenze douerli pagare lire cinque l'vno, & quelli del Dominio lire dua, soldi dieci per ciascuno, & per tal pagamento sieno obligati fare intra due mesi dal dì, che l'haueranno riceuuto, nelle mani de' Rettori loro del

Criminale, per rimetterli a detta Arte, come è detto. Et quelli di Firenze a chi per ciò sarà deputato, & così prouidono, deliberarono, statuirono, & uolsano in ogni miglior modo, &c. Non obstantibus, &c. Mandantes, &c.



Et CAPL

CAPITOLI CONTENVTI NELLA
prouisione della Tara approuati co-
me di sopra.



L Spettabili Consiglieri, & prestantissimi del Consiglio dell' Arte, & Vniuersità delli Spetiali, Medici, et Merciai della Città di Firenze. Veduto, & considerato, che nella presente Arte, & Vniuersità, come debitamente si richiede, & conuiene sempre ab antiquo fu, & è costume ordinario, & modo tener conto delle Tare, & così come di sopra è ordinato, è di necessità operare, & far sì, & in tal modo, che si offerui, accioche nessuno sia ingannato, come certo si è trouato essere, & conosciuto, che sarebbe se non ci si prouedesse, come di sotto, atteso massime infra l'altre cose, che per tal Tara sfuggire li Spetiali, Merciai, & altri sottoposti predetti senza, che i lor conti, & robe facciano tarare, agitano, & così agiterebbono contro a' lor debitori in altra corte in assai preiudizio, & danno delli Cittadini, Mercanti, Artesfici debitori, & si vagliono di tutto quello, che hanno scritto ne' loro libri, & conti indebitamente, & ingiustamente, etiam che habbino la sententia salua la Tara. Et in oltre trouato, & conosciuto, che si procacciano altro modo, & via non giusta, ne conueniente a valersi di tal robe, & cose vendute ad effetto non si tarino, che fanno la Tara d'accordo, & le scriuano d'accordo, & in tutto, come sono alla giornata scritte, ne ricuano il prezzo tratto fuori con colui, & da colui, & coloro, i quali non hanno ne hauer possono cognitione de' pregi messi, & scritti ingordi, & fuor del douere, & tutto per esperienza trouato, & veduto così essere il vero, & che doue per tal conti si mostra, mediante tal pregi illeciti lor essere creditori di poi riuoluti, & tarati diuen- tano in verità debitori, & così che il loro procedere è stato, & è, & sarebbe, quando non vi si rimediassi, sotto fraude, & inganno, & non secondo il vero, et buono stile mercantile. Desiderando per il beneficio, utile, & commodo vniuer- sale a tal inconuenienti, & disordini rimediare, & non tanto nella città, quanto per tutto lo Stato, & Dominio di Sua Altezza Sereniss. ad effetto che intorno a ciò, come debitamente si richiede, & è honesto, che si proceda, & facci per ciascu- no. Veduto, & considerato tutto quello, che sia stato da vedere, & considerare, & offeruate le cose da offeruarsi secondo li ordini di detta Arte, ottenuto il partito, &c. in ogni miglior modo, &c.

Prouiddono, statuirono, & ordinorono (salue l'infra scritte cose) che nessuno de' detti Spetiali, Merciai, & altri prenominati, possa, debba, ardisca, o presu- ma in modo alcuno, o sotto alcun quesito colore, petitione alcuna muouere, o dare, o esecutione alcuna fare, o domandare, o che si faccia, o domandi consentire per
via

MEDICI. ET SPETIALI.

per via d'alcuna Corte, o Iudice contro ad alcuna persona, loco, comune, società, o Uniuersità, & etiam contra alli non sottoposti alla prefata Arte, se in prima, & innanzi ad ogni cosa secondo l'ordine della presente provisione, tutta la somma di qualunque loro conti, & ragione delle robe, cose, e mercantie come di sopra vendute & date non saranno state in tal tempo tarate per li Taratori predetti sopra di ciò rispettuamente fatti, & deputati. Et dichiarorono, & comandorono, che quando di tal robe, & cose (salue non di meno l'infrastrate) fusse fatta d'accordo, o quando se ne fusino valuti senza farne tara, o accordo, o dal debitore, o debitori, o da altri per loro legittimamente si domandassi farne la tara come di sopra dalli detti Taratori in tali casi, & alcuno di quelli ancora sieno tenuti, & debbino leuare li detti conti lealmente, & veramente come stiano di tutte dette robe, & cose, & sotto l'infrastritta pena farle tarare, come è detto dell'altre di sopra, & così di queste, come dell'altre si debbia, & habbia a fare la tara secondo l'ordine predetta, & infrastritto, sotto li obblighi, & pregiuditi nella presente apposti, e dichiarati, ordinando che subito sarà come di sopra fatta la tara di dette robe, cose, e mercantie in tal caso a qualunque di detti mercatanti, o artefici sia lecito, e concesso, & non prima, ne altrimenti valersi, & le sue ragioni, salue le predette infrastrate cose, domandate, & expedire contro il debitore, o debitori in quella Corte, & dinanzi al Iudice suo competente, & che a tali creditori secondo li ordini, & Statuti rispettuamente sia concesso, e permesso, e non in altro modo, o per altra via, ragione, o causa, ancor che haueffino l'esecutione parata, & di fatto di tal conti non tarati. Et se detti Taratori come di sopra non tareranno tutti li detti conti di spese, robe, cose, e mercantie rispettuamente leuati, & al loro come è detto portati, & presentati, & se li detti artefici, o mercatanti come di sopra, & in detti casi, o alcuno d'essi non li leuassino, & non facessino tarare, che ciascuno di loro contrafaciente sia, & esser s'intenda condannato, & così per la presente il condannorono per ogni volta, e per ogni conto in lire 50. piccioli, e più all'arbitrio de Consoli di essa Arte, e dua parte di loro da torse a qualunque di loro così contrafaciente, & applicarsi per la metà al Comune di Firenze, e per l'altra metà alla detta Arte, & il quarto d'ogni condennatione sia del notificatore.

Et che non di meno tutto quello che in contrario si facesse, o sarà fatto, & osservato, sia al tutto, & esser s'intenda nullo, e di nessun valore efficacia, & effetto, e come se fatto non fusse in tutto, e per tutto, & sempre come di sopra li prefati mercatanti, & artefici, & essi Taratori referendo l'una all'altro, & e conuerso quel che debitamente se li debbe, e conuiene sieno tenuti, & debbino fare osservare, & esequire quanto nella presente si dispone, e narra in tutto, e per tutto, sotto le dette pene, & pregiuditi da torse, & applicarsi, come di sopra.

Et che li Consoli di detta Arte, & dua parte di loro possino, & debbino tutte le predette cose, & alcuna di esse, come di sopra fare osservare, & tal

Et a pene

ORDINI DELL'ARTE DE

pene fare, & riscuotere, & contro ad essi contrafacienti, & a qualunque di loro procedere, & eseguire per ogni via, & modo come al lor Signorie, & dua terzi di loro meglio parrà, & piacerà senza alcuno preiuditio, o impedimento che contro alli detti Consoli dire, fare, o opporre si possa, o debba per via d'alcuno Iudice, o Corte, o di Statuti, o Legge, & massime della Mercantia della Città di Firenze rispetto a tali Tare da farsi come di sopra.

Et acciò che quando tali Tare si hanno a fare, il debitore, o a chi si appartiene, non allegghi, ne allegare, o pretendere debba, o possa ignoranza, & che sopra di ciò e possa dire, & allegare ogni sue ragioni contro a chi li ha tali robe, & cose date, & vendute, & veduto quel che l'anno 1531. intorno a ciò fu in detta Arte ordinato: deliberorono, & volsono, che innanzi si facci fare alcuna Tara, o che alcuno conto sia tarato, si citi & citare si debba l'interessati in tal conto, & conti, & qualunque di loro a vedere fare tal Tara per vn de' Donzelli di detta Arte, secondo gli ordini di quella con ogni diligentia in persona, & se non alla casa della propria habitatione, o in Firenze, o fuori in ogni luogo del Dominio, o vero alla bottega in Firenze, & non habuente habitatione, o domicilio proprio nella Città, o Dominio a luoghi publici, & consueti, con cedola per mano del Cancelliere, o suo coaiutore fatta breuemente contenente l'effetto, & rilassatione d'essa, & che di poi il detto Donzello ne faccia il rapporto a pie della cōmissione notata nelli atti di detta Arte dal detto Cancelliere, o suo coaiutore, il quale, & detti Donzelli ne sieno pagati per loro fatica, come de' richiami, non possendo passare per ogni tale comandamento soldi cinque, & tutto acconci con segnare le richieste in modo, che in detti atti tutto chiaramente apparisca, & fatta la citatione, & rapporti, come di sopra segnati, si possa, & debba fare, & far fare tal Tara, & non prima, ne altrimenti, ne in altro modo.

Et se in contrario sarà fatto, & osservato, che si debba, & possasi a requisitione di tali, da citarsi, non citato rifare Tarare a tutte spese, & danno di chi hauesse, come di sopra, mancato.

Et che tutti i detti Taratori respettiuamente, & separatamente debbano essere, & sieno publicamente per mano del Cancelliere, o suo coaiutore scritti, e messi in modo in detta Arte, che da ognuno si possino leggere, & vedere, & di quelli tempo per tempo, hauere notitia.

Dichiarando, & espressamente statuendo, che nella presente, non sieno comprese le robe, cose, & mercantie doue fu scritto, o fatto accordo, o Tara con quelle persone, che ne hanno vera cognitione, & de' loro pregi, o vero intra di loro nato, o fatto ne fusse Contratto per mano di Publico Notaio, o scritta, o sottoscrizione alcuna, o fattone mercato secondo gli ordini per mezzanità di Sensale. Ne quali casi, & alcuno d'essi li prefati Artefici, & Mercatanti non sieno sottoposti, ne obligati di tali robe, cose, & mercantie cosi date, & vendute a

te a

MEDICI, ET SPETIALI.

te a dette persone a fare alcuna altra Tara, & se ne possino valere contro alli loro Debitori, come è detto dinanzi al loro Iudice competente, come più, & meglio a loro, & a ciascuno di loro rispettiuamente e concesso senza alcuno loro pregiudizio, o pericolo, & così altra tara non se ne ricerchi, ne ricercar possa per virtù della presente Prouisione in modo alcuno, & tutto per ogni miglior modo, &c.

He veduto una Prouisione fatta in detta Arte, sotto di 16. di Nouëbre 1514 Per la quale si dispone che tutti i Merciai, che comperassino alcune mercerie, o Colli, Casse, Balle, Bariglioni, o Barili, o Volture di qualunque merce, fussino tenuti, & obligati per qualunque Collo, Bariglione, Cassa, Barile, o Voltura, pagare soldi quattro, & se fussino mezzzi, soldi dua piccioli per metà, sotto pena di lire quindici per qualunque contrafacessi, & qualunque volta da torse subito, & applicarsi per la metà a detta Arte, & una quarta parte al notificatore, & l'altra quarta parte a Consoli di detta Arte che tal pena riscotesino. Et che nessuno possesse, o debba comperare alcuna mercantia appartenente a detta Arte, sotto pena di lire 15. a qualunque contrafacessi, da torse, & applicarsi, come di sopra, & per ogni volta: e che nondimeno ciascuno sia obligato dare, e pagar come di sopra, & al detto sensale ogni senzeria che se gli douessi, o habbia a pagare, e dare, come di sopra, & secondo gli ordini predetti. Et che le cose ordinate, come di sopra s'intendino similmente per le merce, così di Firenze, come per quelle di fuora, Contado, & distretto, che e sottoposti a detta Arte, in qualunque modo facesino venire. Et considerando, che delle cose come in detta Prouisione ordinate, non si tien conto, ne si procede, come in essa si contiene. Prouiddono, & ordinorono che in quelle parti, che contro alla presente Prouisione delle tare, non faccino tutto quello, che ha in detta dell'anno 1514. ordinato, & stabilito si offerui, & offeruar si debba in tutto, & per tutto, sotto le medesime pene, & pregiudicij. Et così come di sopra rispettiuamente nella presente Prouisione è ordinato, & fatto, dichiarorono, & deliberorono, che inuiolabilmente si offerui, & offeruar si debba in ogni miglior modo; referendo l'uno all'altro. & è conuerso, come debitamente, & congruamente si debbe, & ha a riferire sotto le dette pene, & preiudicij in tutto, & per tutto. Nō ostanti alcuni Statuti, Prouisioni, & Ordini contro disponenti, alli quali, & ciascuno d'essi, s'intenda, & sia per la presente derogato, & posto perpetuo silentio, & così cassorono, & annullorono, come se fatti non fussino.

Il fine delli Capitoli.



ORDINI DELL'ARTE DE
A D CINQUE DI OTTOBRE.
M. D. LX.

I L. Sceniss. Gran Duca di Toscana, & per S. A. S. Li Magnifici Signori
Luogotenente, & Consiglieri, &c. Atteso, come l'anno 1543. fu prouisto per i
Consoli, & Consiglio dell'Arte delli Spetiali della Città di Firenze, che tutti li
sottoposti a detto Tribunale douessino, auanti che ponesino i Richiami far fare la
Tara sopra li conti loro, & pagare per ciò denari quattro per lira, con certa spesa
alla Cancelleria, i quali denari quattro per lira, peruengono in mano alli Tarato-
ri, che di tempo in tempo sono per tratta, con distribuirsi al tempo solito la metà all'
Arte, & il quarto a Taratori, & l'altro quarto alla Compagnia delli Spetiali.
Et auuertendo, che detta spesa della Tara, era di poi nelle sententie, & pagamenti
fatta loro buona. solamente per la metà, & che per ciò la maggior parte de' detti
sottoposti hanno usato sfuggire il metter li Richiami in detta Arte, con non piccolo
suo danno, & considerando che tal'atto viene tutto in beneficio, & comodo del de-
bitore, & che all'honesto conuiene, che detta spesa di Tara, non la sopporti il Cre-
ditore, & veduto il benigno Rescritto fatto da S. A. Imperò deliberorno, & de-
liberando volsono, & dichiarorno,

Che in l'auuenire la spesa che farà il Creditore delli denari quattro per lira in
far tarare i conti, li debba in tutto esser menata buona, & satisfatta dal debitore,
saluo quella parte, & per quantità, che resterà del capitale tarata, & quanto al pa-
gamento della Cancelleria, augumento, & garzoni, si debba farne buono la metà al
creditore, si come si è costumato sino ad hoggi, & questo per ricompensa dell'impo-
sitione, & a fine che li sottoposti ritornino al lor foro ordinario, stando fermo nel re-
sto la detta Prouisione, fatta come di sopra in dett'Arte l'anno 1543. & solamē-
te s'intēda quāto a' detti denari quattro per lira, & in quella parte derogato & re-
mandantes &c.

Ego Bernardus de Viridibus Coad. de mand. subscrip.

MEDICI. ET SPETIALI:

NOTVLA DI QUANTO DEBBONO VEDERE,

o nò li Veditori del Medicinale.

Li quattro Dottori Medici insieme con li dua Spetiali eletti, per vigore di qualunque loro autorità. Dichiarano, che l'infrastrate cose Medicinali, li Spetiali le possino ordinare senza altrimenti mostrarle a' Veditori, eccetto le eccettuate, delle quali debbino quanto nella Provisione.

Tutti li Syropi, & robbi non par necessario vederli, eccetto questi, cioè,

Acetosità di cedro.

Sy. violato di Mesue.

Sy. d'endivia composto.

Sy. di cicorea composto di Niccolao.

Sy. di fumo sternò composto.

Sy. Mirtino composto.

Sy. di menta maggiore.

Sy. d'assenzio.

Sy. di calamento.

Sy. d'epitimo

Sy. di stecca composto

Sy. d'Eupatorio.

Sy. d'ermodattili, & Miua aromatica.

Tutte le conferue semplici, come cotogna ti, conferue d'herbe di fiori, di radici & di frutti in sugo, o in mele semplici non si rineggino.

Loch di psyllio

Diacodion semplice, & composto.

Loch di scilla non si rineggino.

Tutti i Cinlebbi semplici, infusioni, & decortioni, non si rineggino.

Tutte le Polueri, eccetto queste, poluere

capitale, calda, & temperata, poluere constreitiua di mele.

Tutti gl'olij semplici, a sole eccetto quelli, che andassino con olio omphacino, & l'olio rosato completo.

Tutti gli olij a fuoco per bollitione, & per sublimatione, eccetto questi,

Olio Melino.

Olio di Mastice.

Olio Nardino.

Olio Sansucino.

Olio Muscellino.

Olio d'Hyperica.

Olio di Capperi.

Olio di Scorpioni semplice, & composto.

Olio di Castore.

Olio di Euforbio, &

Olio di Costo.

Tutti gli unguenti semplici, & composti, & linimenti, eccetto questi.

Unguento infrigidante di Galeno.

Unguento pettorale.

Unguento stomatico.

Unguento Artanico.

Unguento

ORDINI DELL'ARTE DE

Unguento di Madre selua,
Unguento di Tutia.
Unguento del Conciliatore,
Unguento Sandalino.
Unguento Apostolorum,
Unguento Egitico.
Unguento di Contessa.
Dialtea con gomma,

Tutti Cerotti, eccetto li sottoferiti,

Cerotto gratia Dei,

Diacadmia,

Isis di Galeno.

Ossocrotio, &

Di pelle Arietina.

Tutti l'impiastri, eccetto che impiastro
di Melliloto, & impiastro di diasi-
nicon.

Et nel resto poi si offerui li ordini da-
ti per tutto il Dominio Fiorenti-
no, &c.

Ego Bernardus de Viridibus Cancellarius Artis Medicorum, &
Aromatariorum Civitatis Florentiae in fidem subscripsi, &c.

PROVISIONE, ET CAPITOLI ATTENENTI
all'Arte delli Spetiali di tutto il Felicis Dominio Fioren-
tino. Sopra li Spedali, Conuenti, Monasterii,
Lisci, Matricole, & Medici, a beneficio
vniuersale,

Pasati per li Mag. S. Luogotenente, & Consiglieri di S. A. S. il dì
21. d'Aprile 1562.



L Sereniss. Gran Duca di Toscana. Auuertendo come sot-
to il dì 5 di Settebre 1561. fu per S. A. & li suoi Mag.
Consiglieri prouisto, & ordinato, che gli Spetiali del suo
Dominio Fiorentino douessero creare l'ufficio de' Uedi-
tori del Medicinale, nel modo, forma, osservanza, pen-
& altro di che nelli Capitoli di detta Provisione si com-
da, & dispone, & considerato di poi quanto sarebbe uti-
le, & necessario, che a beneficio delli poveri infermi, che si trouano, & per l'auue-
nire si troueriano nelli Spedali per procurarsi la conualescenza, che s'offeruasi il
medesimo ordine circa il riuedere il Medicinale, & visitare le dispense, & al si
che il Medicinale de' Conuenti, & de' Monasteri, & le dispense, che vi si fa-
ranno per venderle fuori alli particolari si riuedessino, & visitassino a beneficio
vniuersale. Imperò la prefata S. A. insieme con li suoi Mag. Consiglieri, han-
no del berato prouisto, & ordinato.

Che alle Spetierie delli Spedali, così della Città, come del Contado, & di
strutto

MEDICI, ET SPETIALI:

stretto di Fiorenza sia con diligentia riuisto tutto il Medicinale, e Droghe che di presente hanno dalli Veditori de' luoghi, oue saranno, & non vi sendo dalli più vicini, & in l' auuenire occorrendo faruisi dispense, sia tenuto, & debba quello, che haurà la cura di tali Spetierie chiamar li Veditori prenarrati, che per li tempi saranno, acciò che le Droghe, che vi si metteranno sieno buone, & non si passino altrimenti, potendo nondimeno qualunque Spedaliere chiamare vn Medico, o Spetiale, che per la parte dello Spedale vi si interuenga volendo insieme, e quando vi saranno i Veditori de' luoghi per più satisfactione di ciascuno.

Et alle Spetierie delli Conuenti, & Monasteri, che vorranno vendere, o dar fuori alcuna sorte del Medicinale, o Droghe, sia riuisto per li suddetti Veditori tutto quel Medicinale, e Droghe che voleſino vendere, o dar fuori delli detti Conuenti, & Monasteri alli particolari, & ogni volta che detti Conuēti, o Monasteri vorranno dispensare sieno tenuti chiamare li Veditori, & in presentia loro soppestare le Droghe che haranno passate loro per buone, acciò che non sia ingannato, et defraudato alcuno con la medesima facultà alli Conuenti, & Monasteri di eleggere per la parte loro chi vorranno, che interuenga con li Veditori come di sopra, li quali Veditori sien tenuti, & debbino con diligentia far l' vsfitio loro, & gettar uia quel che trouassino che non si potessi instaurare, & del buono. Et delle dispense tenerne conto al loro libro ordinato per le dispense delli Spetiali.

Et perche li Spetiali respettiue usano nelle loro botteghe soppestare cose, le quali entrano ne' lisci, & comporne giornalmente, & atteso per li buoni ricordi, & esēpi dati, di quanto pericolo sia il ministrarsi simili cose nelle botteghe, oue si fanno Medicinali, vnguenti, & altre vntioni, & impiastri per l' infermi. Imperò per leuar via ogni sospetto, & cagione di qualche mal' effetto uolsono, & comandorono,

Che li Spetiali di qualunque luogo, che tengono Medicinale, o soppestano robe per l' infermi & purgationi, non possino, ne debbino far lisci, oue entri cose chiare, o dubbie di poter nuocer al corpo humano, sotto pena di lire 50. per qualunque, et per qualunque volta da applicarsi il quarto al notificatore, il quarto a chi condannerà, & il resto al Fisco, & camera Ducale.

In oltre auuertendo, come all' Arte, & Vniuersità de' Medici, & Spetiali, e Merciai della Città di Fiorenza fu concesso il potere inquirere, & condannare qualunque susi trouato per li loro Donzelli, o altri notificatori, che tenesse, vendesse, o ministrasse robe attenenti a detta Arte, che fussero false, falsate, sofisticate, o alterate, deboli senz' a virtù, & altri tali defecti, cosi della Città, come di tutto il Dominio Fiorentino, e che per ciò è solita mandare fuori i cercatori a pigliare i saggi da qualunque trouano, che habbia in sua bottega robe attenenti al membro dello Spetiale, & atteso che li ordini del visitare le dispense, & medicinale, & le altre cose contenute nelli Capitoli della Prouisione per ciò fatta il sopra.

ORDINI DELL'ARTE DE

pradetto di 5. di Settēbre 1561. et per la prouisione nuouamēte publicata circa le tare, matricole, et Ricettari, accioche ciascuno che si esercita, o tiene cosa alcuna di quel mēbro, e li Medici di qualunque sorte riconoscessino la predetta arte per principal Collegio, potrieno mancar di esser State date a quella vera, et intera esecuzione, et osservanza, che si richiede. Imperò prouiddono, volsono, e dichiarorno.

Che qualunque tiene, vende, o ministra robe attenenti al membro dello Spetiale, et qualunque Medico, si Fisico, come Chirurgo, o che si esserciti in parte alcuna di Fisico, o Cerusico, che sino a oggi non fosse descritto nella matricola dell'arte predetta, et hauesse mancato di pagare l'entrata, si debba fare scriuere. et pagare per l'entrata lire tre intra il mese, et seguir di poi al pagamento della matricola nel modo, et a chi et come nella prouisione del di cinque di Dicembre, et delli 21 di Gennaio prossimo passati si fa mentione. Dichiarando che ne pagamenti dell'entrata, et matricola di sopra specificati, non s'intendino esser compresi: ne si comprendono le tasse delle patente de Medici: ne meno li pagamenti compresi per la fabbrica dell'Arte ne la tassa della cera ordinaria delli tre carlini, ogni volta che li Donzelli dell'Arte fanno la visita, et pigliano li saggi delle robe per essere pagamenti separati, et diuersi, et che si debbano pagare oltre a detta entrata, et matricola.

La quale entrata, et matricola si debba riscuotere per li Rettori del criminale, o ciuile, oue habiteranno li sopra nominati, et sar a loro piu commodato, et tenerne diligente conto, et rimetterli all'Arte con la lista de nomi di chi pagherà, con riceuerne danari quattro per lira di quanto rimetterannosi, come e disposto per detta ultima prouisione, et non lasciarne alcuno indreto, et rimettere ne douuti tempi, et per le prime occasioni cosi l'entrata, come di poi le seguenti matricole, et ritratti de Ricettari.

Et perciò l'Arte delli Spetiali di Fiorenza debba quanto prima ricercare per tutto il Dominio Fiorentino se li ordini dati, et prouisioni publicate, insieme con il contenuto nella presente a lei aspettanti sono stati eseguiti, et se si osservano, et in quel modo, et come meglio potrà li sia lecito, et habbia facultà per ogni tempo, et in futuro mandarne delli suoi Donzelli con autorità di pigliare i saggi soliti da ciascuno, che tenga robe attenenti al membro dello Spetiale, come e detto, et portarli nell'Arte delli Spetiali di Fiorenza per farli saggiare, secondo il consueto, et farsi pagare la solita tassa per la spesa di tal cerca, secondo li ordini, et far eseguire, et osservar quello, che trouassino non eseguito, ne osservato per tutto il Dominio Fiorentino, comprendendo etiam Pistoia, et qualunque altro luogo del quale bisognasse farne speciale, et espressa mentione. Non obst. et c. Mand. et c.

Item veduto l'infra scritto bando mandato per ordine di Sua Altezza Sereniss. il di 12. d' Ottobre 1560. per la instauratione, et osservanza della prouisione dell'an. 1548. sopra qualunque medica si senz'esser esaminato, e approvato fatta
nella

MEDICI, ET SPETIALI:

nella ditta Arte di consenso della prefata Sua Altezza. Imperò commessono a qualunque Rettore, & Uffiziale il douerlo far bandire, & ritornare in memoria a ciascuno, & farlo osservare in tutti i luoghi specificati, & compresi, come di sopra, & occorrendo che si facciano condennationi alli Medici, & Spetiali, & altri Artieri, che tengono robe di Spetiali, debbino li Rettori, & Uffiziali far pagare il festo più per ricrescimento della fabrica, & rimetterlo all' Arte predetta, oltre alla tara delle condennationi, che rispettiuamente se li peruenisse. Il tenore del quale è l'infra scritto, cioè.

Il Sereniss. Gran Duca di Toscana, & per S. A. S.

Li Spettabili Consoli dell' Arte delli Spetiali, atteso come quelli che hanno ottenuto dalli quattro Deputati le patenti, così Cerusici come altri essercitanti l'arte del medicare le usano fuori, di quanto è stato loro concesso, & massime in dar leugno, purgationi, stufe & simili cose al tutto a Cerusici, & simili prohibite in dette patenti, & che altri sono, che oltre a tale prohibition non possono trarre sangue, ne altre cose della Cerusia, che fusino d'importanza fare senza espressa licentia del Fisico, & altri così Fisici, come Cerusici, a quali è stato prohibito l'esercitarsi nell' Arte del medicare, perseverano in tale disobediencia. Imperò per ordine, & commessione di Sua Altezza Serenissima. Fanno publicamente bandire, & espressamente comandare a

Tutti quelli, che sono esaminati da quattro Deputati, & che hanno ottenuto le patenti limitate, & le notificationi, che in l'auuenire non ardischino in modo alcuno, ne sotto alcuno quesito colore uscire del modo, & regola delle loro patenti, & notificationi sotto pena, & alla pena di scudi 25. d'oro in oro larghi per ciascuno, & per ciascuna volta, che trasgredirà, & di più all' arbitrio da applicarsi detta pena per un terzo al notificatore palese, & secreto, un terzo a chi delli Rettori, & Uffiziali condannerà, & il restante all' Arte predetta, secondo gli ordini, notificando a ciascuno, che se ne farà diligente ricerca, & che saranno così puniti i Fisici, che in qualunque modo indiretto presteranno il nome, & la mano loro a Cerusici & altri simili, come i Cerusici stessi, per ouuiare alle corruttele, premij, & patti, che intra loro per fraude potessino nascere in pregiudicio, & danno dell'universale.

Protestando, & intimando alli Medici Fisici, che le licentie delle ordinationi loro, che si diranno date per il loro parere per il conferitoli dalli Chirurghi, & simili debbino essere tutte scritte di lor mano, e così sottoscritte con metterui il giorno: & così il nome del patiente, per chi debbe seruire la ricetta, & il Cerusico non debbe ricercarne licentia in altro modo, per ouuiare alle fraudi, come di sopra, sotto la medesima pena: & arbitrio all' uno, & all' altro, & li Spetiali debbino tenere in filza con diligentia tutte le polizze, che perueranno per ordinationi alle loro botteghe, & non accettarle non sottoscritte, sotto la pena di scudi dieci, per qualunque polizza non sottoscritta, altra volta suta loro dichiarata.

Et

ORDINI DELL'ARTE DE

Et si comanda similmente a tutti quelli, a' quali è stato, o per a tempo, o in tutto tolto l'Arte del medicare, che non offeruando s'intendino essere incorsi per qualunque volta nella medesima pena, et il simile a chi operassi, o facesi operare sorte alcuna di medicamenti senz a hauerne la licentia, o patente da detto Ufficio.

Et perche s'intende, che ci sono restati in dietro alcuni compresi ne' primi badi, che non son comparsi. Imperò si notifica a tutti, così quelli, che sia loro proprio mestiero il medicare come altri artieri di qualunque sorte, che in qualunque modo, o cō materia, o con parole usano medicare, o far medicare diuerse infermità, che infra quattro giorni dentro, et sei li di fuori della Città, debbino personalmente presentarsi auanti detti quattro Deputati, altrimenti passato detto termine, s'intenderanno incorsi nella medesima pena delli scudi 25. d'oro in oro larghi, et di più l'arbitrio. Notificando a tutti li compresi nel presente Bando, che se ne farà diligente ricerca, et non s'ammetterà scusa nessuna, et che il notificatore guadagnerà il terzo, et li sarà tenuto segreto.

Bernardo Verdi Cancell subscripsi.

Bandito per me Matteo di Domenico Barlachi banditore di Firenz^e
il dì 12. d' Ottobre 1560.



BREVE COMPENDIO DELLE PROVISIONI,
 Capitoli, Statuti, & additioni da offeruarsi da tutti li
 Medici, Spetiali, & artieri compresi in quelle, se-
 condo la volontà, & mente di Sua Altezza,
 come in filza seconda à 388.



ON si faccino compositioni, o dispense senza essere visi-
 tate dal Medico, & Veditori, secondo l'ordine dato-
 ne per la prouisione del dì 5. di Settembre 1561. in be-
 nefitio della vita humana a quelli di fuora, & a quelli
 della Città secondo li loro ordini, pena scudi dieci d'oro
 B. pro. a 116.

Offeruasi la prouisione, & Capitoli sopra li Medici, &
 Spetiali non solo della Città di Fiorèza, ma di tutto il suo
 Dominio, circa la Tara, Ricettari, & matricole, passati il dì 21. di Gēnaio 1561
 sotto le pene in esse specificate.

Quelli che ministrano Spetierie delli Spedali, non faccino dispense senza la pre-
 sentia de' Veditori, & Medico a ciò ordinati, potendo per arrotto chiamare un
 Medico, o Spetiale per la parte dello Spedale, & tutto per beneficio delli infermi.
 Il simile faccisi delle Spetierie de' Conuenti, & Monasteri, che vorranno dare
 fuori, o vendere Medicinale, o Droghe.

Non si faccino, ne pesino lischi nelle botteghe, oue si ministra il Medicinale, pena
 lire cinquanta per qualunque volta.

Che qualunque tiene, vende, o ministra robe attenenti al membro dello Spetia-
 le, & qualunque si esercita in parte alcuna di Fisico, o Cerusico, sia obligato descri-
 uersi sotto la Matricola dell'Arte, & pagare secōdo la Legge delli ventuno d'A-
 prile 1562. pena lire venticinque.

Quelli che hanno ottenute le patenti, o licentie per potere medicare le offerui-
 no cō quelle limitationi fatte loro, et per ciò le faccino registrare alle corti del Ret-
 tore del criminale oue staranno, e quelli che non l'hanno non ardischino in modo al-
 cuno operare, o fare operare sorte alcuna di medicamenti, o con materia, o con pa-
 role, senZa prima ottenere patente, o licentia da detta Arte di Firenze, sotto
 pena di scudi 25. d'oro in oro, per qualunque volta, & di più dell'arbitrio, applica-
 ta, se le faranno i Rettori, per un terzo all'inuettore, un terzo al Rettore, e l'
 terzo all'Arte di Firenze, si come per il bando dell'anno 1560. & rinouato il dì
 ventuno d'Aprile 1562. & tutto sotto le pene di dette Leggi. I Medici debbino
 sottoscrivere tutte le polize che faranno per le loro cure proprie, & ordinationi,
 & compitare il nome, & casata loro, & li Spetiali non le accettino in altro mo-
 do, pena ducati dieci per qualunque poliza fatta altrimenti, così al Medico, co-
 Ff me

ORDINI DELL'ARTE DE

me allo Spetiale C. pro. a 2. Et non facendo poliza, sottoscrivere il quadernaccio, & in quelle polize, che faranno i Fisici a Sta^{za}, & richiesta de' Cerusici nelle cure di detti Cerusici: debbino metterui il dì, e l nome per chi la servirà, & scriuerla, & sottoscriuerla tutta di loro mano, pena scudi 25. secondo la Legge, e bado d' Aprile 1562. & le licentie del trar sangue le faccino per poliza.

Cantinbanca, ne altri simili non vendino olij, o simul cose in banca, pena, come di cose false filza seconda di memoriali a 141.

Ciurmatori vendino la terra di Malta Stietta, ne dichino, o diano ricette, che la sia buona al morso di Vipera, & debbino dare i debiti riscontri auanti la vendino, & dire oue l'habbino hauuta, & che sia terra di Malta, pena come di cose false, filza seconda di memoriali a 343. Giornale segnato C, a 32.

Per la prima volta ogn' uno può mettere le chiare: filza seconda di memoriali a 218.

Li Medici, & Spetiali obbediscino a cercatori dell' Arte, pena ducati venticinque B. pro. a 121.

Li Spetiali di Firenze non diano medicinale alli Spetiali di fuori, se prima non sarà approuato, pena lire dieci 5. di Settembre 1561.

Li sottoposti non vendino, o comperino in grosso senza il mezzano dell' Arte, pena lire dieci C. pro. a 36.

Li Spetiali di Firenze paghino per qualunque garzone, che terrano in loro bottega, o seruitio soldi dieci, & per il fattore soldi cinque passato un mese dal di saranno acconci C. pro. a 8.

Li Taratori di Firenze tarino i conti della Città in tra sei giorni, & li conti di fuori intra dua giorni, pena lire 15. C. pro. a 18.

Che li Spetiali auanti mandino a Fiorenza i loro conti a tarare possino fare citare il loro debitore alla Corte oue sono, che comparisca all' Arte a veder fare la Tara, & di poi farne segnare il rapporto dal Notaio, sotto il conto, che manderà, douendo mandare per tale rapporto soldi otto all' Arte, & in olire danari tre per lira, di quanto importerà il conto nelle mani delli Taratori di Fiorenza, et danari uno per lira pagare alli Veditori de luoghi, si come in filza seconda di memoriali a 192.

Che li conti, che si debbano tarare in Fiorenza, se saranno lontani sino a miglia trenta sieno da lire quindici in su.

Et quelli che passano le miglia trenta siano da lire venti in su, & li altri di minor somma fare tarare secondo l'ordine de' luoghi, & nel resto si offerui la prouisione della Tara, lettere segnato A. a 34. C. pro. a 39.

Sopra le condennationi, che faranno li Rettori a qualunque per cagione di notificationi di medicamenti: debbano i Rettori concedere l'appello di dieci giorni al condannato: a Consoli dell' Arte de' Medici di Fiorenza, come in filza seconda di memoriali a 284.

Nes-

MEDICI, ET SPETIALI:

Nessuno di questa Arte possa tenere, vendere, ò portare veleno nella Città, Contado, & Distretto di Fiorenza, pena lire cento Statuto a 63.

Nessuno Medico faccia compagnia con Spetiali, pena lire cento.

Nessuno Medico ordini a bottega di Spetiali oue, stia padre, fratello, ò figliuolo, & loro non accettino le ordinationi, pena a ciascuno di lire cento per qualunque ordinatione, & si al Medico, come allo Spetiale.

Nessuno Spetiale dia medicamenti solutui senza poliza di Medico, pena ducati dieci B. pro. a 108.

Li Spetiali segnano con il loro proprio suggello i lauori di cera, da once quattro in su, & sia loro lecito di vender le candele dorate soldi dua la libbra di più che l'altre, & non più, pena perder la cera, & di più l'arbitrio del Giudice C. pro. a 9.

Chi condurrà, terrà, venderà femminelle, ò zafferano falso, pena lire cento, & ardere in publico il zafferano C. pro. a 10.

Che non possa comperare per tenere, vendere, ò lauorare nelle botteghe zucchero santhomme, se prima non sarà giudicato buono da' Veditori, & si scriua al libro de' Veditori, pena ducati dieci per cento di libbre, & perdita del zucchero da darsi il zucchero per elemosina a' luoghi pii C. pro. a 11.

Li Spetiali, & altri sottoposti all'Arte di Firenze non possono vendere, ne comperare saponi sodi di qualunque sorte forestieri, ò dello stato, se prima non si faranno saggiare dalli Veditori ordinarij con farne tenere diligente riscontro a' libri delle dispense delli Spetiali, pena ducati dieci per cento di libbre, ogni volta che saranno però trouati fuori delle Doghane, & che non siano notati a' libri delle dispense, & al si cattiuu, & di perdita del sapone, si come in filza terza de memoriali a 13. a 16. C. pro. a 44.

Che qualunque sarà notificato, ò li sarà trouato cere false, ò altre robe false, ò false, sia condannato il meno il lire 25. & il più in lire 500. ad arbitrio del Giudice intra 25. & 500. & se saranno deboli, suaporate, mal cotte, inuecchiate: la condennatione sia dalle lire sette alle settanta, come di sopra.

Et le robe se saranno cere, ò Spetierie si diano per elemosina a' luoghi pii, & il medicinale, & altre robe si arda in publico, ò auanti la porta del delinquente ad arbitrio di chi giudicherà, & se sarà cera la condennatione s'intenda per qualunque torcia, ò lauoro fatto contra li ordini, salvo però se fussero in bottega di pizzicagnoli, ò simili, che non hauessero scientia delle robe dette, la condennatione loro sia di lire dua, & chi le vende loro nella pena di sopra C. pro. a 10. cinque di Settembre 1561.

Et se le pene di sopra delle cose false, ò deboli saranno dichiarate da' Rettori, ò Consoli del Dominio sia il quarto dell'inuentore, quarto chi le farà riscuotere, quarto del Fisco, quarto dell'Arte delli Spetiali di Fiorenza secondo la pro. 5. Settembre 1561.

FF 2 Delle

ORDINI DELL'ARTE DE

Delle condennationi, che si faranno in virtù delli ordini dell'Arte, si debbe riscuotere il sesto più di ricscimento, et mandarlo all'Arte per la nuoua fabbrica, oltre alle rate, che se li aspetta delle condennationi.

Li sottoposti non possino vendere cera tedesca lauorata, che sia grassa, alterata con burro, seuo, et simil mesture se non il terzo meno della valuta della zaura, et non più ne maggior prezzo, ne per contanti, ne a credenza, pena come cosa falsa per qualunque volta, C. pro. a 40.

Qualunque venderà, ò comperrà in Fiorenza robe sottoposte all'Arte per il membro delli Spetiali, quali robe siano fuori della Dogana, et che fussero di valore di lire otto, ò più la libbra, et di peso di libbre una, ò più, come manna, zafferano, rabarbaro, scamonea, turbitti, et altre cose sottili, le debba far pesare all'Arte con li pesi, che per ciò vi sono pena a qualunque contrafarà, venderà, ò terrà di dette robe non pesate come di sopra di lire dieci per ciascuno, et ciascuna uolta, et il venditore paghi del peso soldi dua sino in libbre cinquata, et da indi in su soldi tre per ogni peso, nelle mani del Ministro dell'Arte, che vi sarà presente, et il pesatore dell'Arte sia tenuto andarui a pesare dette robe a richiesta del venditore, ò comperatore ogni uolta bisognerà C. pro. a 8.

Delle consegne, che faranno li Spetiali delle robe, et cose di loro botteghe, debbino auanti mettingo ad effetto farle uedere da' Ueditori, i quali mandino all'Arte le cose trouerranno da apportare danno, et preiuditio, et delle buone dare notitia all'Arte, con metterui il nome di esse, et peso, et il sito, et luogo della bottega, et se nelle cerche si faranno, si trouerrà cose cattiuie, che sieno passate per buone da quelli Ueditori in dette consegne siano condannati li Ueditori in scudi dieci secondo la Prouisione del Medicinale. Habbia l'Arte per ciascuna consegna ducati uno di moneta, et al Cancelliere lire dua C. pro. a 7. et chi mancherà di quato di sopra, pena a ciascuno di lire dieci.

Li Spetiali non possino preparare la scamonea nelle pere cotogne, ò in altro modo, se prima ella non sia stata approuata per buona dalli Ueditori ordinarij delle dispenfe, i quali quando l'haueranno veduta, et trouata buona, et approuata in lor presentia la faccino pestare, et pesare, et da dua di loro almeno sia veduta mettere nelle cotogne, et come sia preparata pesarla, et notare il peso al libro delle dispenfe, et quelle scamonee preparate, che saranno poste auanti li Ueditori per metterle in alcuna ricetta da esaminarsi da loro, non siano approuate se prima non saranno state passate per buone innanzi alla preparatione, etiam che per altro le fussino buone, e perche spesso occorre, che un medicamento che è ordinato dal Medico si troua nel presente Ricettario, sotto varij nomi di Magistrale, Mesue, di primo et secondo, se questi additamenti non sieno specificati dal Medico, sia tenuto lo Spetiale nel leggere la ricetta farfelo ridire, et il Medico in tali ordinationi specificarlo pena a ciascun di lire 50. come nel Capitolo delle dispenfe, et il simile a chi non offeruerà nel di sopra delle scamonee.

Chz

MEDICI, ET SPETIALI:

Che l' aloe che si debbe lauare in acqua rosa, ò altre acque sia riuisto da' Veditori sotto detta pena, & li Veditori vadino a vedere finire le dispense in tēpo non si guastino.

Che li Spetiali diano il peso giusto delle dispense faranno, & farlo scriuere, & sottoscriuerlo di lor mano intra dua giorni dopò sarà stata ferma da' Veditori al libro per ciò ordinato, sotto detta pena.

Che li Medici Fisici non faccino patto alcuno, sotto qual si voglia nome, ò colore con Chirurghi, ò Spetiali, pena come del far compagnia, cioe lire cento al' uno, & all' altro, & per qualunque di loro, & per qualunque volta.

Che li Medici, & Spetiali debbino tener appresso di loro il Ricettario, che riceueranno dall' Arte, & hauerne uno da detta Arte, pena lire 10. per qualunque a chi non sarà trouato sotto suo nome.

Riferendosi nel sopradetto sommario alle Leggi & Prouisioni nominate, & se altre ne fussero, & alle dichiarazioni, & additioni, come necessarie fatte di sopra, con il placito di S. A. S. in filza di memoriale seconda a 388. & per la presente si riduce a memoria, & se ne comanda l' osservanza sotto le pene specificate, & dell' arbitrio. Mandantes, &c. & non obstantibus.

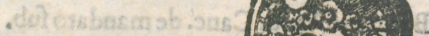
Bernardo Verdi Canc. de mandato sub.



Registro dell'Opera?

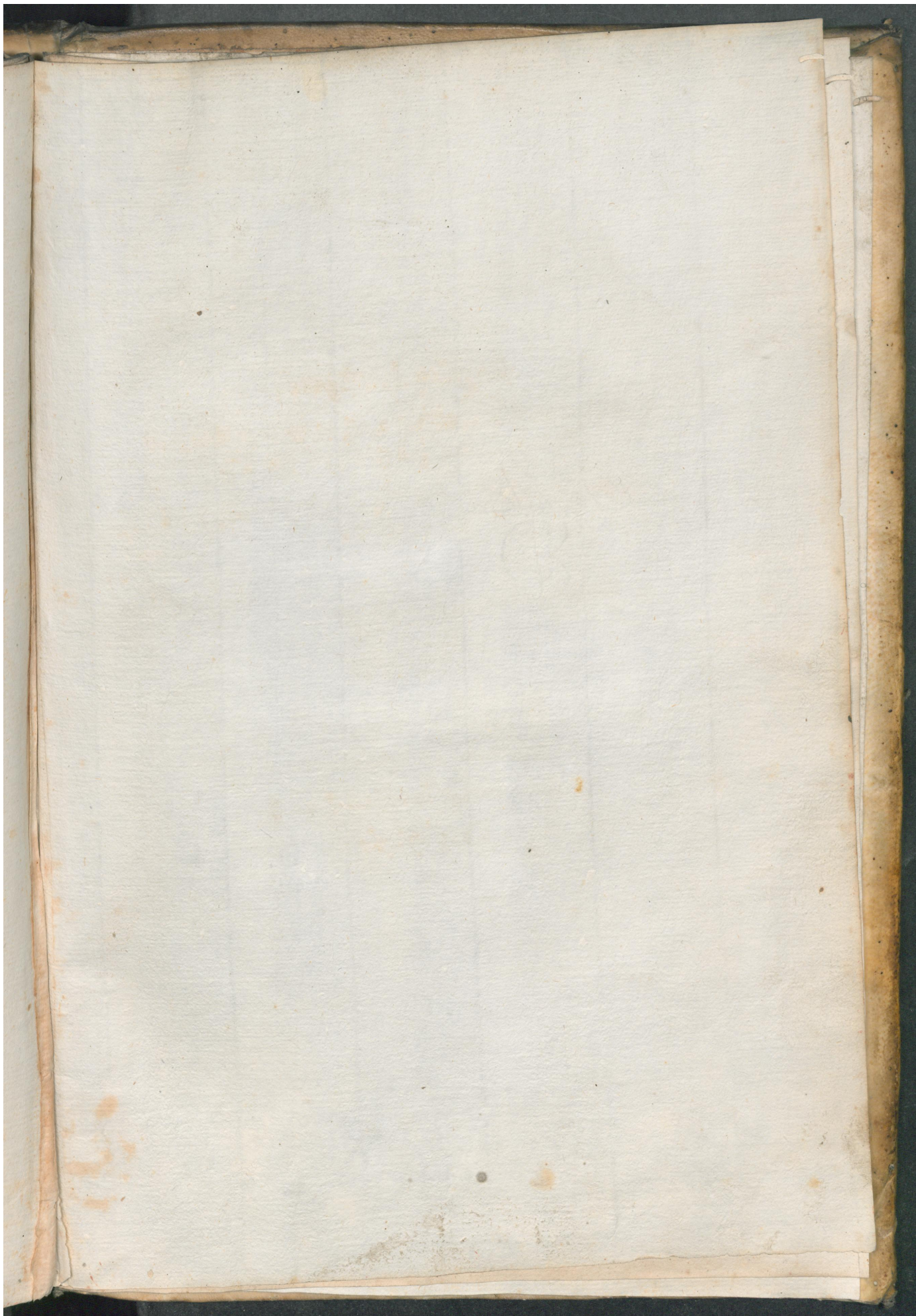
• A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V
X Y Z. A a B b C c D d E e F f

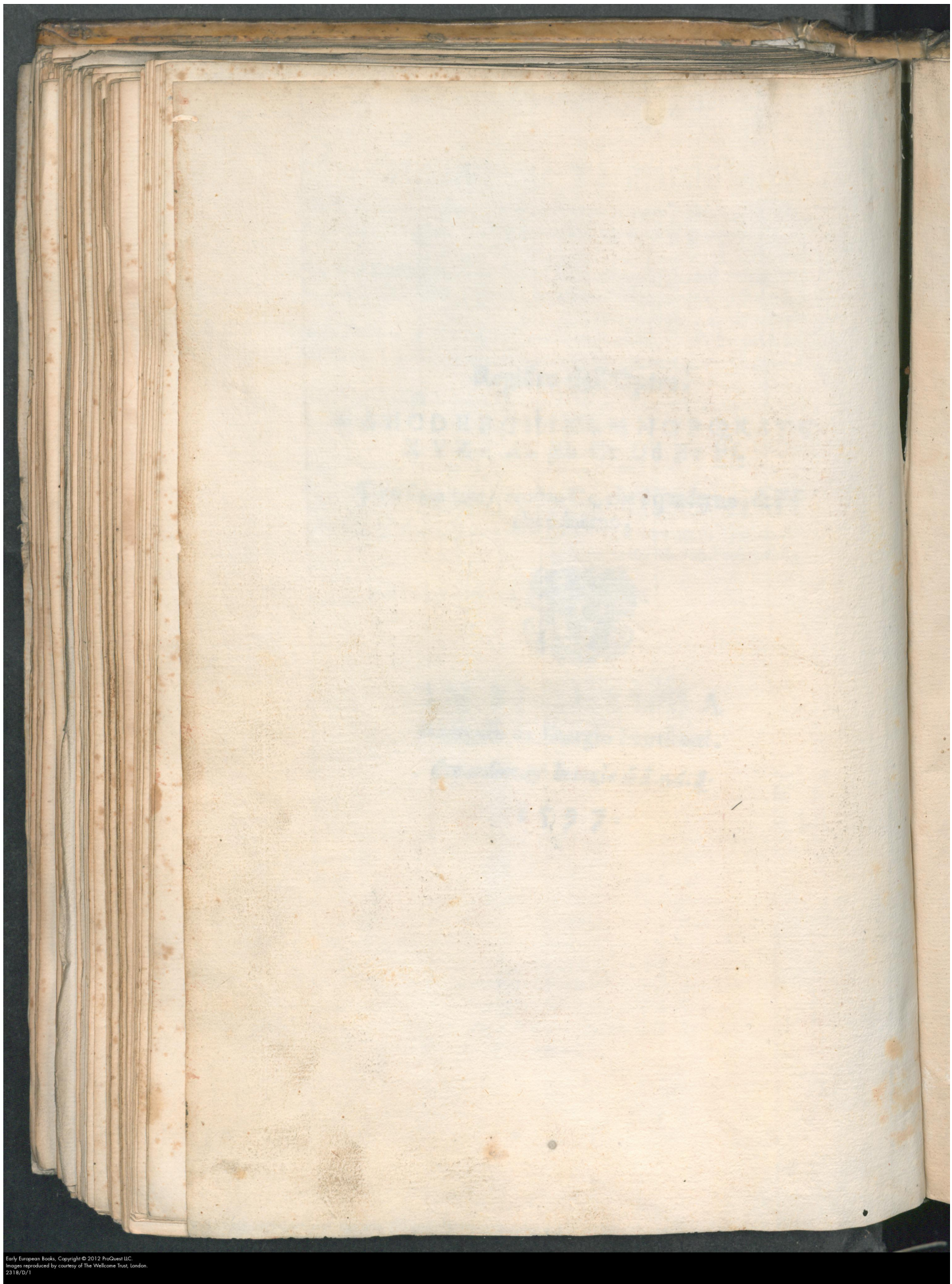
Tutti sono terni, eccetto C c, che è quaderno, & F f
che è duerno.



Stampato da Giorgio Marscotti.

1527.





St. John the Evangelist

